

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10199

Instrukcja obsługi



Piec do pizzy

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Poniżej znajdują się ważne uwagi dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji; zachowaj tę instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości; używaj sprzętu wyłącznie w sposób określony w tym podręczniku; każde inne zastosowanie uważane jest za niewłaściwe i niebezpieczne; dlatego też producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku szkód spowodowanych niewłaściwym, nieprawidłowym lub nieuzasadnionym użytkowaniem. Przed użyciem należy upewnić się, że sprzęt nie jest uszkodzony; w razie wątpliwości nie próbuj go używać i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem; nie pozostawiaj materiałów opakowaniowych (tj. toreb plastikowych, styropianu, gwoździ, zszywek itp.) w zasięgu dzieci, gdyż stanowią one potencjalne źródło zagrożenia; zawsze pamiętaj, że należy je zbierać oddzielnie.

Upewnij się, że informacje znamionowe podane na etykiecie technicznej są zgodne z informacjami dotyczącymi sieci energetycznej; instalację należy wykonać zgodnie z instrukcją producenta z uwzględnieniem maksymalnej mocy urządzenia podanej na etykiecie; nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia u ludzi, zwierząt lub rzeczy, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Jeżeli zaistnieje konieczność zastosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych lub przedłużaczy elektrycznych, należy stosować wyłącznie takie, które odpowiadają aktualnym normom bezpieczeństwa; w żadnym wypadku nie przekraczaj limitów zużycia energii wskazanych na adapterze elektrycznym i/lub przedłużaczach, a także maksymalnej mocy podanej na wielu adapterach.

Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego; lepiej wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane. Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania, jeśli zostawiasz je bez nadzoru. Czynności związane z czyszczeniem należy przeprowadzić po odłączeniu urządzenia od prądu.

Jeśli urządzenie nie działa i nie chcesz go naprawiać, należy uniemożliwić jego działanie poprzez przecięcie przewodu zasilającego.

- Nie pozwól, aby przewód zasilający zbliżał się do ostrych przedmiotów lub miał kontakt z gorącymi powierzchniami; nie ciągnij za niego, aby odłączyć wtyczkę.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wtyczki lub w przypadku zwarcia; Aby naprawić produkt, zwróć się wyłącznie do autoryzowanego centrum serwisowego.

- Nie należy obsługiwać ani dotykać urządzenia mokrymi rękami lub bosymi stopami. Nie narażaj urządzenia na działanie szkodliwych czynników atmosferycznych takich jak deszcz, wilgoć, mróz itp. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci, nawet jeśli mają więcej niż 8 lat.

- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub w przypadku awarii i/lub nieprawidłowego działania, nie należy manipulować przy urządzeniu. Aby zapobiec ryzyku, naprawa musi zostać wykonana przez producenta lub przez autoryzowany przez niego punkt serwisowy. Niezastosowanie się do powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i unieważnić gwarancję.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie posiada funkcję ogrzewania. Powierzchnie inne niż powierzchnie funkcjonalne mogą wykazywać wysoką temperaturę. Ponieważ różne osoby odczuwają temperaturę w różny sposób, urządzenie to należy używać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI. Trzymaj urządzenie wyłącznie za powierzchnie przeznaczone do dotykania.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych; domy wiejskie, środowiska typu bed and breakfast.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Przed każdym użyciem rozwiń przewód zasilający.

- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.

Nie narażaj produktu na silne uderzenia, może to spowodować poważne uszkodzenia.

INFORMACJE OGÓLNE

OSTRZEŻENIE, NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU: materiały łatwopalne, takie jak olej, mąka, kleje z ciasta itp. nie powinny spadać na kamień kuchenny, ponieważ w wysokich temperaturach mogą one spowodować płomienie wewnątrz piekarnika. Jeśli te materiały spadną na kamień, wyłącz piekarnik i usuń je z kamienia.

Jeśli zauważysz płomienie wewnątrz piekarnika, natychmiast wyłącz piekarnik, wyciągając wtyczkę, poczekaj, aż ostygnie, a następnie usuń z kamienia materiały powodujące pożar.

- Aby chronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnych części urządzenia w wodzie.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych, materiałów wysoce łatwopalnych, gazów lub płonących płomieni.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza, umywalki ani innych miejsc, w których woda może stanowić źródło zagrożenia.

- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane lub podczas czyszczenia.

-Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu.

-Poczekaj, aż ostygnie przed założeniem lub zdjęciem części i przed czyszczeniem.

- Podczas obsługi piekarnika należy zachować co najmniej cztery cale wolnej przestrzeni ze wszystkich stron, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza.

- Nie wolno wkładać do kuchenki potraw o dużych rozmiarach ani przyborów metalowych, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru lub porażenia prądem.

-Pizza, chleb i inne rodzaje żywności mogą się spalić. Trzymaj urządzenie z dala od zasłon i innych materiałów łatwopalnych.

- Pożar może wystąpić, jeśli podczas pracy piekarnik zostanie przykryty lub dotknie materiałów łatwopalnych, w tym zasłon, firanek, ścian itp.

-Nie przechowuj żadnych przedmiotów na kuchence. Nie należy wkładać do piekarnika żadnego z nich: kartonu, plastiku, papieru lub podobnych. Nie przechowuj w równych

w warunkach żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta.

- Piekarnik jest wyłączony tylko wtedy, gdy jest odłączony od prądu.

-Uwaga! piec do pizzy w odpowiedniej pozycji umożliwiającej łatwe otwieranie pokrywy zarówno z prawej, jak i z lewej strony. Nie otwieraj go, gdy stoisz przed piekarnikiem, para jest dość gorąca! Otwórz pokrywę w taki sam sposób, w jaki otwierasz pokrywkę patelni podczas gotowania.

- Zawsze noś ochronne, izolowane rękawice kuchenne podczas wkładania lub wyjmowania produktów z gorącego piekarnika.

-Pozwól innym potencjalnym użytkownikom przeczytać tę instrukcję.

UWAGA: metalowa płytką odblaskowa wykonana jest ze stali nierdzewnej, co gwarantuje najwyższe bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością. Materiał ten pod wpływem wysokiej temperatury może zmienić kolor: żółknięcie po użyciu jest normalnym zjawiskiem.

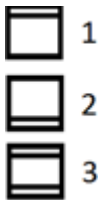
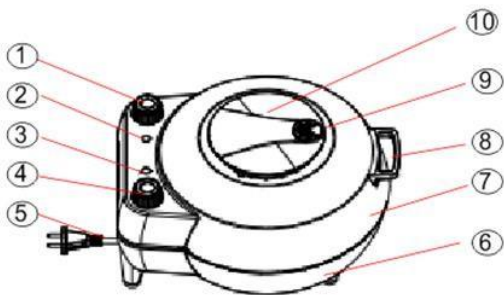
OPIS

Jest to piekarnik elektryczny opracowany specjalnie do pieczenia pizzy, zaprojektowany i wyposażony w łożo kuchenne z czystego kamienia ognistego, którego główną cechą jest równomierne dostarczanie ciepła i pochłanianie wilgoci zawartej w cieście do pieczenia, w celu uzyskania domowego, pachnącego i chrupiącego ciasta pizze pieczone na tym samym kamieniu, który jest używany w piecach „opalanych drewnem” najsłynniejszych pizzerii. Suszony jest przede wszystkim w celu przywrócenia zapachu i smaku ciastom mrożonym i gotowym.

Piecze każdy rodzaj pizzy i nadziewanych rolis neapolitańskich, których ciasto jest albo domowe, albo kupowane u piekarza, w około 3/5 minut. Piecze każdy inny rodzaj ciasta lub gotową pizzę (np. mrożoną, wstępnie obgotowaną pizzę). W tym przypadku nasz piec do pizzy znacząco skraca czas pieczenia podany na opakowaniach.

G10199

1. Przełącznik wyboru elementu
2. Lampka robocza
3. Lampka temperatury
4. Pokrętło regulacji temperatury
5. Wtyczka zasilania i kabel
6. Dolna pokrywa
7. Pokrywa górna
8. Uchwyt
9. Termometr
10. Pokrywa z otworami wentylacyjnymi



DZIAŁANIE

Najpierw dokładnie umyj wszystkie akcesoria i obudowę wewnętrzną. Pozostawić do przewietrzenia komorę wewnętrzną przy otwartych drzwiczkach na około 30 minut, a następnie włączyć pusty piekarnik na 10 minut z maksymalną mocą, przy włączonych obu elementach grzejnych.

Przed włożeniem potrawy należy zawsze rozgrzać piekarnik przez około 10 minut, aby urządzenie osiągnęło wybraną temperaturę. Rozgrzej piekarnik bez jedzenia.

- Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego,
- Ustawić pokrętkę wyboru elementu (1) w pozycji 3, zaświeci się lampka (2).
- Ustawić pokrętkę temperatury (4) w pozycji 4. Zaświeci się lampka (3), co oznacza, że piekarnik się nagrzewa.

Po około 10 minutach lampka (3) gaśnie. Po ponownym włączeniu piec do pizzy osiągnie temperaturę odpowiednią do rozpoczęcia pieczenia pizzy.

- Aby przenieść pizzę na powierzchnię do gotowania z kamienia ogniotrwałego, użyj dostarczonych specjalnych szpatulek; przekonasz się, że są bardzo przydatne, szczególnie jeśli przed użyciem posypiesz je odrobiną mąki. Pamiętaj, aby wyjąć szpatułki, gdy pizza znajdzie się w pozycji do pieczenia.

OSTRZEŻENIE: Przed położeniem jakiegokolwiek rodzaju pizzy (pizza domowa, pizza z ciasta francuskiego, pizza gotowa, pizza mrożona, pizza mrożona z polewą itp.) na wysuwanej płycie grzewczej, należy zawsze upewnić się, że lampka kontrolna (3) jest włączona. Pizzę można wkładać do piekarnika wyłącznie przy włączonej kontrolce, ponieważ oznacza to, że oba elementy grzejne działają i będą utrzymywać stałą temperaturę, zapewniając doskonałe upieczenie pizzy. W tym momencie po włożeniu pizzy do piekarnika należy opuścić pokrywę, ustawić pokrętkę temperatury na pozycję 5 i włączyć piekarnik na maksimum.

OSTRZEŻENIE: podczas gotowania lampka zasilania może się wyłączyć. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na gotowanie.

- Po zakończeniu pieczenia każdej pizzy przesunąć pokrętkę z powrotem na pozycję 4 i powtórzyć operację dla następnej pizzy. Co 3/5 minuty piekarnik będzie dostarczał pachnącą, smaczną pizzę, równie dobrą jak te z najlepszych pizzerii.

- Jeżeli pomiędzy pieczeniem jednej pizzy a drugiej, lampka (3) zgaśnie pomimo ustawionej temperatury na 5, pozostaw pokrywę pieca do pizzy otwartą na około 2 minuty lub do czasu, aż lampka ponownie się włączy.

Jeśli zauważysz, że spód pizzy jest rozgotowany, obróć pokrętkę (1) do pozycji 2, aby wyłączyć górny opór. Pamiętaj, aby go ponownie aktywować, gdy gotowanie zostanie przywrócone.

Jeśli zauważysz, że wierzch pizzy jest przypieczony, obróć pokrętkę (1) do pozycji 3, aby wyłączyć dolny opór. Pamiętaj, aby go ponownie aktywować, gdy gotowanie zostanie przywrócone.

WAŻNE!

- Gotową mrożoną pizzę przechowuj w temperaturze otoczenia przez około 30 minut przed pieczeniem.

- Nie dopuść, aby dodatki z pieczonej pizzy (olej, pomidor, ser itp.) spadły na ogniotrwałą kamienną powierzchnię do gotowania, ponieważ kamień wchłonie zawarte w nich płyny. Przygotować dodatki tak, aby pozostały na pizzy i nie przelewały się na kamień.

- Zawsze pamiętaj, że najważniejszą cechą powierzchni pieca do pizzy jest kamień ogniotrwały. Ten nieobrobiony kamień składa się ze specjalnie wybranych komponentów przez G3 Ferrari, lidera branży, dzięki czemu będzie delikatnie magazynował ciepło i równomiernie je oddawał, pochłaniając wilgoć z ciasta. Tylko dzięki tej metodzie, przy bezpośrednim kontakcie z kamieniem cofającym się, możliwe jest upieczenie pizzy w 4/5 minut, zachowując jej wartości odżywcze.

Po zakończeniu użytkowania wyłącz piekarnik, przesuwając pokrętkę wyboru (1) do pozycji OFF.

Wentylator chłodzący pracuje dalej, aż do całkowitego ochłodzenia. Trzymaj piekarnik otwarty, aby przyspieszyć chłodzenie i odłączaj go od prądu tylko wtedy, gdy wentylator się wyłączy.

CZYSZCZENIE

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie; części elektryczne mogą ulec uszkodzeniu. Nigdy nie dotykaj kamienia do gotowania, gdy urządzenie jest włączone, a gdy jest wyłączone, dopóki jest gorące.

Czyścić po wyjęciu wtyczki z gniazdka, po ostygnięciu piekarnika. Oczyszczyć zewnętrzną część wilgotną gąbką kuchenną. Tace można myć jak zwykle naczynia. **WAŻNE!**

Włączając urządzenie, upewnij się, że tace nie znajdują się na płycie kuchennej.

CZYSZCZENIE KAMIENIA

Nigdy nie myj powierzchni do pieczenia. Nie używaj detergentów do czyszczenia i nie polej zimnej wody, gdy kamień jest jeszcze gorący; szok termiczny może go rozbić.

To normalne, że kamień ogniotrwały ciemnieje w trakcie użytkowania. Jest to typowe dla kamienia naturalnego.

- Jeśli nie ma żadnych osadów, wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką

- Jeśli na powierzchni znajdują się osady, delikatnie je zeskrob za pomocą skrobaka.

Całkowite czyszczenie wilgotną szmatką.

- Jeżeli na kamieniu utworzyły się bardzo ciemne plamy po rozlaniu oleju, mozzarelli lub pomidora, zaleca się przeprowadzenie specjalnego czyszczenia w celu rozjaśnienia kamienia:

- Zeskrobać osady za pomocą skrobaka, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

- Obróć kamień brudną stroną skierowaną w stronę dolnego oporu.

- Włącz piekarnik na maksymalną temperaturę na 30-40 minut z pokręteł (1) w pozycji 2 (włączona dolna grzałka), po czym kamień się rozpali.

DANE TECHNICZNE

- Zasilanie: AC 220-240V, 50-60Hz. Moc 1200W

PRZEPISY

Aby zrobić dobre ciasto na pizzę w domu, skorzystaj z poniższego przepisu:

Składniki na 500 g ciasta: 300 g mąki /25 g drożdży / szczypta soli / 1 szklanka letniej wody.

Na stolnicę wysypujemy mąkę, robimy w środku wgłębienie, tworząc „studzienkę” i dodajemy 1/2 łyżeczki soli kuchennej. Drożdże rozkruszyć do małej szklanki letniej wody, wlać do dółka po trochu przy limonce i zacząć miksować. Na początku ciasto będzie miękkie i lepkie, ale w miarę wyrabiania będzie sztywniejsze i bardziej elastyczne. Uderz mocno ciastem o stół i dociśnij do niego nadgarstki, aby było gładkie i równe. Jeśli powtórzysz tę procedurę wiele razy, zauważysz, że ciasto łatwo odchodzi od rąk i stołu; teraz uformuj kulę.

Naciąć na krzyż i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym rogu stołu, przykrytym czystą ściereczką. Pozostawić na około 2 godziny, podczas których ciasto podwoi swoją objętość (w gorących i wilgotnych warunkach może to zająć znacznie mniej). Na tym etapie, po wyrośnięciu, ciasto można ponownie wyrobić przez kilka minut i od razu wykorzystać lub zamrozić. Jeśli zamierzasz użyć go od razu, przed ugniataniem możesz dodać wybrany olej. prawie zawsze będzie to oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, ale w niektórych specjalnych przepisach może to być smalec lub masło. Jeśli zdecydujesz się zamrozić doughll, zawiń go w folię do zamrażania i włóż do zamrażarki. Jeśli zdecydujesz się go użyć, rozmroź go w temperaturze pokojowej i ugniataj przez 5 minut z odrobiną oleju.

TRADYCYJNE PIZZE

Margherita (ser mozzarella i pomidory)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki obranych pomidorów po 250 g / 200 g sera mozzarella / oliwa do smaku / sól.

Odcedź i rozgnieć obrane pomidory. Pokrój mozzarellę. Rozłóż równomiernie makaron.

Nałóż obrane pomidory, pozostawiając około 2 centymetry wolne wokół krawędzi. Dodaj sól i odrobinę oleju i włóż do piekarnika za pomocą specjalnych drewnianych łyżek. Po 2/3 minutach gotowania dodaj mozzarellę i trochę więcej oleju i kontynuuj pieczenie przez dodatkowe 2 minuty.

Capricciosa (grzyby, karczochy i oliwki)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki obranych pomidorów / 200 g sera mozzarella / 10 serc karczochów konserwowanych w oleju / 10 małych grzybów konserwowanych w oleju / 10 czarnych oliwek / oliwa / sól / pieprz do smaku.

Rozłóż ciasto. Obrane pomidory odcedzić, rozgnieść widelcem i posmarować pizzę. Pokrój mozzarellę, serca karczochów i grzyby przekrój na pół, wydrąż oliwki i ułóż na pomidorach. Dodać sól, pieprz i odrobinę oleju i wstawić do piekarnika za pomocą specjalnych drewnianych łyżek. Piecz przez 4/5 minut.

Al Prosciutto e Funghi (szynka i grzyby)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki obranych pomidorów / 3 plasterki gotowanej szynki / około 10 małych grzybów zakonserwowanych w oleju / 100 g sera mozzarella / sól / olej.

Pomidory dobrze odcedzić i zmiksować. Mozzarellę pokroić, grzyby przekroić na pół, a szynkę w paski. Rozłóż makaron, przykryj pomidorami i mozzarellą, dodaj odrobinę oleju i sól do smaku. Dodaj paski szynki, a następnie grzyby. Włóż do piekarnika za pomocą specjalnych drewnianych łyżek na 4-5 minut.

Al gorgonzola e salsiccia (gorgonzola i włoska kielbasa)

Składniki na 4 porcje: 350 g ciasta chlebowego / 2 szklanki przecieru pomidorowego / 150 g gorgonzoli / 150 g świeżej włoskiej kielbasy.

Rozłóż ciasto bardzo cienko. Rozłóż na nim pomidora, pozostawiając szerokość dwóch palców wokół krawędzi, a następnie połóż na nim gorgonzolę w małych kawałkach i obraną, pokruszoną kielbasę. Włóż do piekarnika za pomocą specjalnego drewnianą łyżką, bez dodatku soli i oleju, i piecz przez 4/5 minut.

Alla marinara (nad morzem)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki obranych pomidorów / 2 łyżki orygan / 2 ząbki czosnku / oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia / sól / pieprz. Odcedź i rozgnieć obrane pomidory. Czosnek pokroić w bardzo cienkie plasterki. Rozsmaruj ciasto tak cienko, jak to możliwe, pozostawiając nieco grubszy pasek wokół krawędzi. Dodać dobrze odsączone pomidory, pozostawiając wolne krawędzie i ułożyć plasterki czosnku tu i tam. Posypać oryganem, doprawić solą, pieprzem i odrobiną oleju i wstawić do piekarnika za pomocą specjalnych drewnianych łyżek. Piecz przez 4/5 minut.

Ai funghi (grzyby)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 500 grzybów polnych lub borowików / 2 łyżki natki pietruszki / 1 ząbek czosnku / 2 puszki pomidorów bez skórki / 100 g sera

mozzarella / sól / pieprz do smaku.

Oczyść i pokrój grzyby. Podgrzewaj na małym ogniu z odrobiną oliwy, czosnkiem i pietruszką, aż zaczną wydzielać płyn. Mozzarellę pokroić w plasterki, odcedzić i rozgnieść obrane pomidory. Rozłóż ciasto bardzo cienko i dodaj pomidory, mozzarellę i na koniec grzyby, uważając, aby pozostawić kilka centymetrów wolnego miejsca wokół krawędzi. Wlać odrobinę oleju i wstawić do piekarnika za pomocą specjalnych drewnianych łyżek, piec przez 4-5 minut.

Ai carciofi e prosciutto crudo (karczochy i szynka parmeńska)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 100 g surowej szynki parmeńskiej / 1 szklanka przecieru pomidorowego / oliwa do smaku / 100 g sera mozzarella jakości pizzy / 2 artichokes / sól.

Ciasto ponownie wymieszać z odrobiną oleju, przykryć i odstawić do wyrośnięcia. Usunąć twarde zewnętrzne liście i górną część z kolcami z karczochów. Umyj je, pokrój w bardzo cienkie plasterki i pozostaw w wodzie z plasterkiem cytryny. Pokrój mozzarellę na małe kawałki. Rozłóż ciasto, na wierzchu ułóż przecier pomidorowy, mozzarellę i dobrze odsączone karczochy. Dodaj odrobinę oleju i włóż do piekarnika za pomocą specjalnych łyżek. Piecz przez 4/5 minut. Gdy tylko pizza opuści piekarnik, włóż plasterki szynki parmeńskiej (nie może być wyjęta prosto z lodówki) i podawaj.

Quattro stagioni (Cztery pory roku)

Składniki na 4 porcje: 500 g chleba Dongh / 2 puszki obranych pomidorów / 200 g mozzarelli / 50 g gotowanej szynki / serca i grzyby karczochów zakonserwowane w oleju do smaku / szczypta origan.

Obrane pomidory bardzo dobrze odsączamy i rozgniatamy widelcem. Pokrój mozzarellę. Odetnij tłuszcz z szynki. Pieczarki i serca karczochów przekrój na połówki. Rozłóż ciasto i przykryj pomidorami i kawałkami mozzarelli. Sól. Oczami wyobraźni podziel pizzę na 4 części i udekoruj jedną czwartą origan, jedną czwartą plastrami szynki, jedną czwartą grzybami i ostatnią ćwiartkę sercami karczochów. Dodać oliwę z oliwek i wstawić do piekarnika. Po 4/5 minutach wyjmij z piekarnika i podawaj.

PIZZE REGIONALNE

Napoletana (Nagles)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki obranych pomidorów / 150 g sera mozzarella jakości pizzy / 4/5 filetów anchois / łyżka origan / sól / oliwa z oliwek.

Obrane pomidory dobrze odcedzamy, mozzarellę kroimy w kostkę, a filety anchois myjemy. Rozłóż makaron i dodaj obrane pomidory, zostawiając 2 centymetry wokół krawędzi. Dodaj trochę soli. Na pomidorach ułożyć symetrycznie kostki mozzarelli i filety anchois. Połączyć dużą ilością oliwy z oliwek i wstawić do piekarnika za pomocą dołączonych do zestawu specjalnych drewnianych łyżek. Piecz przez 4/5 minut. Przed podaniem posypać origami.

Piadina Romagnola (Romania)

Składniki na 4 porcje: 350 g mąki / 100 g smalcu / sól / 1 letnia woda.

Mąkę wymieszać ze smalcem i odrobiną soli, dodając tyle letniej wody, ile potrzeba, aby uzyskać ciasto o konsystencji normalnej pizzy. Wyrabiać przez co najmniej dziesięć minut, następnie podzielić na kulki wielkości jajka i rozłożyć na krążki ciasta o grubości nie większej niż 3 milimetry. Oprószyć każdy krążek mąką, aby się nie sklejał. Smażyć „piadynę”

pojedynczo, najpierw z jednej, potem z drugiej strony, rozgniatając je widelcem. Dodaj ser lub gotowane lub wędliny do smaku i podawaj na gorąco.

Pugliese (Apulia)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 1 duża cebula / 60 g sera pecorino / 2 puszki obranych pomidorów / sól / pieprz (według uznania). Cebulę posiekać, odsączyć i rozgnieść obrane pomidory. Pecorino zetrzeć na duże płatki (jak w przypadku marchewki). Po ponownym wymieszaniu z odrobiną oleju rozprowadzić ciasto. Oprószyć mąką, dodać posiekaną cebulę, obrane pomidory, sól, pieprz i odrobinę oliwy, posypać serem pecorino. Włóż do piekarnika za pomocą specjalnych drewnianych łyżek i piecz przez 4-5 minut.

Romana (Rzym)

Składniki na 4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki obranych pomidorów / 200 g sera mozzarella / 4 filety z anchois / 1 garść kaparów zakonserwowanych w soli. Obrane pomidory odcedź i rozgnieć: dokładnie umyj kapary i anchois. Pokrój filety na małe kawałki, a mozzarellę w plasterki. Rozłóż cienko ciasto, dodaj obrane pomidory w odległości 2 centymetrów od krawędzi, delikatnie posól, dodaj kapary, kawałki anchois i odrobinę oleju i włóż do piekarnika z termoobiegiem. drewniane łyżki Po 2/3 minutach w piekarniku dodaj mozzarellę i kontynuuj pieczenie przez kolejne 2 minuty.

Siciliana (Sycylia)

Składniki na 4 porcje: 500 g ciasta brad / 4 solone anebowie / 20 czarnych oliwek z ehili / pęczek bazylii Sresh / 1 szklanka przecieru pomidorowego / 100 g mozzarelli (według uznania) / sól / oliwa do smaku.

Ciasto rozsmarować dość grubo. Oprószyć mąką, przykryć serwetką i odłożyć na bok. Umyj i filetuj anchois, umyj bazylię i usuń liście, a mozzarellę posiekaj. Na cieście ułóż mozzarellę, a następnie pomidory, liście bazylii, anchois i czarne oliwki. Dodaj trochę oleju i smaż przez 5/6 minut, uważając, aby nie przypalić się na brzegach. Ciasto powinno być gęste i dobrze wyrośnięte.

ODPADY SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

Produkt wykonany jest z substancji nieulegających biodegradacji i potencjalnie zanieczyszczających, jeśli nie zostanie odpowiednio zutylizowany; inne części można poddać recyklingowi. Naszym obowiązkiem jest przyczynianie się do zdrowia ekologicznego środowiska poprzez przestrzeganie właściwych procedur utylizacji. Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt spełnia wymagania nowych dyrektyw wprowadzonych w celu ochrony środowiska (2002/96/WE, 2003/108/WE, 2002/95/WE, 2012/19/WE) i musi być po zakończeniu okresu użytkowania należy je odpowiednio zutylizować. Jeśli potrzebujesz dalszych informacji, poproś o wydzielone miejsca do usuwania odpadów w swoim miejscu zamieszkania. Kto nie pozbędzie się produktu w sposób określony w tym paragrafie, ponosi odpowiedzialność zgodnie z prawem.



KARTA GWARANCYJNA

IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Wola Dębińska 572, 32-852 Dębno

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl , serwis@comtelgroup.pl

Nazwa i model	Nr fabryczny

Data sprzedaży	Podpis i pieczęć sprzedawcy

Adnotacje o naprawie

L.P	Data przyjęcia do naprawy	Opis naprawy	Pieczęćka / podpis
1.			
2.			
3.			
4.			

“Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza. Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu.

Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.”

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę **COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Wola Dębińska 572, 32-852 Dębno, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/Autoryzowanym Serwisem**.

2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką TREVI, TREVIDEA, G3FERRARI zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do importera – gwaranta.

4. Okres gwarancji wynosi 24 miesięcy od daty zakupu sprzętu.

5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.

6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.

7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:

- dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
- nazwę , model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
- datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
- dokładny opis uszkodzenia, wady.
- podpis i pieczętkę sprzedawcy.

8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.

9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.

10. Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
- uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
- usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
- samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
- używania urządzeń w celach komercyjnych,

-zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową, - uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu, - uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji

-kable, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków , ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.

11. Niedopuszczalne jest używanie ogrzewacza w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniem kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.

12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.

13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:

-jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki , a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,

-jeżeli Autoryzowany Serwis uzna że usunięcie wady nie jest możliwe

14. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Każdy reklamowany sprzęt serwis comtel sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Wola Dębińska 572, 32-852 Dębno,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl , serwis@comtelgroup.pl



