

G FERRARI®

BY TREVIDEA

Tradizione Italiana in Cucina

INSTRUKCJA OBSŁUGI



mod. **G10032**

Piec do Pizy PLUS

PIZZERIA SNACK NAPOLETANA

AC 230V ~ 50Hz - 1200W

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Poniżej znajdują się ważne uwagi dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji; zachowaj tę instrukcję obsługi na przyszłość; używaj sprzętu tylko zgodnie z opisem w niniejszym przewodniku; każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i niebezpieczne; dlatego producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub nieuzasadnionym użyciem.

Przed użyciem upewnij się, że sprzęt nie jest uszkodzony; w razie wątpliwości nie próbuj go używać i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym; nie zostawiaj materiałów opakowaniowych (tj. plastikowych torebek, styropianu, gwoździ, zszywek itp.) w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia; zawsze pamiętaj, że muszą być zbierane oddzielnie.

Upewnij się, że informacje podane na etykiecie technicznej są zgodne z informacjami w sieci elektrycznej; instalacja musi być wykonana zgodnie z instrukcjami producenta, biorąc pod uwagę maksymalną moc urządzenia, jak pokazano na etykiecie; nieprawidłowa instalacja może spowodować uszkodzenie ludzi, zwierząt lub rzeczy, za które producent nie jest odpowiedzialny.

Jeśli konieczne jest użycie adapterów, wielu gniazd lub przedłużaczy elektrycznych, używaj tylko tych, które spełniają aktualne normy bezpieczeństwa; w żadnym wypadku nie należy przekraczać limitów zużycia energii wskazanych na adapterze elektrycznym i / lub przedłużaczach.

Nie zostawiaj podłączonego urządzenia bez opieki; należy wyjąć wtyczkę z sieci, gdy urządzenie nie jest używane.

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawisz je bez nadzoru lub przed montażem i demontażem.

Czynności czyszczenia należy przeprowadzać po odłączeniu urządzenia.

Jeśli urządzenie jest zepsute i nie chcesz go naprawiać, należy je unieruchomić, przecinając przewód zasilający.

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

- Nie używaj urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wtyczki lub zwarcia; w celu naprawy produktu należy przekazać go wyłącznie do autoryzowanego centrum serwisowego.

- Nie trzymaj ani nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami. Nie wystawiaj urządzenia na działanie szkodliwych warunków 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 możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie do użytku komercyjnego. Tylko do użytku domowego

W przypadku awarii nie wolno manipulować przy urządzeniu; w celu naprawy urządzenia należy zawsze skontaktować się z autoryzowanym przez producenta centrum serwisowym i poprosić o użycie oryginalnych części zamiennych; nieprzestrzeganie powyższego może naruszyć bezpieczeństwo urządzenia i unieważnić gwarancję.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie zawiera funkcję grzania. Powierzchnie inne niż powierzchnie funkcjonalne mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatura jest różnie odbierana przez różne osoby, urządzenie to powinno być używane z OSTROŻNOŚCIĄ. Trzymaj urządzenie wyłącznie za powierzchnie przeznaczone do trzymania i używaj takich środków ochrony cieplnej, jak rękawice chroniące przed ciepłem lub uchwyty na garnki.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego; domy wiejskie, środowiska typu bed and breakfast.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed każdym użyciem rozwiń przewód zasilający.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie narażaj produktu na silne uderzenia, może to spowodować poważne uszkodzenia.

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nie używać urządzenia po uszkodzeniu. W takim przypadku należy je wyłączyć i nie otwierać. W celu dokonania naprawy należy skorzystać z autoryzowanego serwisu posprzedażowego G3 FERRARI i używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo urządzenia.
2. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do jego celów specjalnych. Każde inne zastosowanie należy traktować jako niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego lub błędnego użytkowania. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani żadnych części urządzenia w wodzie.
4. Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych, materiałów wysoce łatwopalnych, gazów lub płomieni.
5. Nie używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza, umywalki lub gdziekolwiek indziej, gdzie woda może okazać się źródłem zagrożenia.
6. Nie pozwalać, aby przewód wisiał nad krawędzią stołu.
7. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane lub podczas czyszczenia
Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem.
8. Podczas obsługi pieca należy zachować co najmniej 10 cm przestrzeni z każdej strony, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
9. Nie wolno wkładać do pieca zbyt dużych produktów spożywczych lub metalowych naczyń, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
10. Pizza, chleb i inne rodzaje żywności mogą się zapalić. Urządzenie należy trzymać z dala od zasłon lub innych materiałów łatwopalnych.
11. Pożar może wystąpić gdy piec jest przykryty lub dotyka materiałów łatwopalnych, w tym zasłon, firan, draperii, ścian i tym podobnych, podczas pracy. Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na piecu.
12. Nie należy wkładać do pieca żadnych z tych materiałów: kartonu, plastiku, papieru lub podobnych.
13. Nie należy przechowywać w piecu żadnych materiałów innych niż zalecane przez producenta akcesoria, gdy nie są używane.
14. Piec jest wyłączony tylko wtedy, gdy jest odłączony od zasilania.

15. Uwaga! Umieść piec w odpowiedniej pozycji, aby ułatwić otwieranie pokrywy zarówno z prawej, jak i z lewej strony. Nie otwieraj go, gdy jesteś przed piecem, para jest dość gorąca! Otwórz pokrywę w taki sam sposób, w jaki otwierasz pokrywy patelni podczas gotowania.

16. Podczas wkładania i wyjmowania przedmiotów z gorącego pieca należy zawsze nosić ochronne, izolowane rękawice do pieczenia.

17. Wszyscy potencjalni użytkownicy powinni przeczytać te instrukcje.

18. Instrukcje należy zachować.

OPIS

G10032 to piekarnik elektryczny specjalnie zaprojektowany do wypieku pizzy, wyposażony w 2 płyty grzewcze typu kamień ognioodporny - których główną cechą jest to, że przenoszą ciepło równomiernie i absorbują wilgoć zawartą w cieście. Dzięki temu można uzyskać chrupiące ciasto pizzy, takie jak przygotowywane w najbardziej znanych pizzeriach. Urządzenie potrafi przygotować w 4-5 minut wszelkiego rodzaju pizze oraz nadziewane bułeczki Neapolitańskie z domowego ciasta lub zakupionego w piekarni. Można również piec innego rodzaju ciasta lub gotową pizzę (np. mrożoną lub wstępnie przygotowaną) w krótszym czasie niż drukowany na opakowaniu producenta - bez dymu i nieprzyjemnych zapachów.

OBSŁUGA

Pieczenie pizzy

1) Aby używać pieca w celu pieczenia pizzy, należy wyjąć górny kamień ognioodporny:

a. Otworzyć pokrywę pieca i zablokować w pozycji otwartej.

b. Obrócić 4 metalowe uchwyty mocujące górną płytę i wyjąć delikatnie kamień.

c. Zamknąć pokrywę pieca.

2) Po podłączeniu wtyczki do gniazdka sieciowego, włączyć piekarnik używając pokrętła z podziałką, ustawiając go do poziomu pomiędzy 2-1/2 a 3.

3) Po wstępnym podgrzaniu zamkniętego pieca przez około 10 minut, urządzenie osiągnie temperaturę pozwalającą na rozpoczęcie pieczenia pizzy.

4) Przed umieszczeniem jakiegokolwiek rodzaju pizzy (domowej, mrożonej, wstępnie przygotowanej pizzy z dodatkami) na powierzchnię do gotowania, upewnij się, że lampka kontrolna jest włączona. **Pizza może być pieczona tylko gdy lampka kontrolna świeci,**

ponieważ wskazuje to, że oba elementy grzejne mają odpowiednią temperaturę i zapewnią stałą temperaturę. Jeśli lampka kontrolna wyłączy się po 10 minutach podgrzewania wstępnego, otworzyć pokrywę piekarnika na około 2 minuty, aż lampka ponownie się włączy.

5) Gdy pizza została umieszczona w piecu, opuść pokrywę i sprawdź, czy pokrętko z podziałką jest nadal na pozycji pomiędzy 2-1/2 a 3. **Co 4/5 minut piekarnik upiecze pachnącą, smaczną pizzę, jak tą z najlepszych pizzerii.**

6) Pomiędzy pieczeniem kolejnej pizzy, otwórz pokrywę pieca na około 2 minuty, upewniając się, że lampka kontrolna jest zawsze włączona, zapewnia to, że elementy grzejne są również gotowe w trakcie pieczenia.

7) Umieszczając pizzę w piecu, użyj specjalnych szpatulek dołączonych do zestawu.

8) Pamiętaj, aby usunąć szpatułki gdy pizza jest umieszczona w piecu.

9) Mrożone pizze należy trzymać przez 10-15 minut w temperaturze otoczenia przed włożeniem do pieca.

10) **WAŻNE:** Upewnij się, żeby żadne dodatki na wierzchu pizzy (olej, pomidory, ser itp) nie dostały się na powierzchnię kamienia ognioodpornego, ponieważ kamień absorbuje płyny, które dodatki zawierają. Przygotować dodatki tak, aby utrzymywały się na powierzchni ciasta.

11) Należy zawsze pamiętać, że najważniejszą cechą pieca do pizzy jest kamień ognioodporny. Ten kamień jest stworzony ze specjalnie dobranych składników wybranych przez G3Ferrari. Utrzymuje on ciepło i równomiernie je rozprowadza, wchłaniając wilgoć z ciasta. Tylko przy użyciu tego kamienia jest możliwe pieczenie pizzy w 4-5 minut, zachowując jej wartości odżywcze nienaruszone.

12) Nasz piec do pizzy jest zaprojektowany również do pieczenia innych produktów żywnościowych (ryby, warzywa, kurczak itp.). W tym przypadku należy używać tacek aluminiowych.

Jak przygotować tigelle, Piadine i kanapki?

Aby upiec tigelle, Piadine okłady (włoski tradycyjny placek) lub kanapki, konieczne jest zamontowanie dwóch kamieni ognioodpornych:

1) Otworzyć pokrywę pieca i zablokować w pozycji pionowej.

2) Umieścić górny kamień, tak aby metalowe szczeliny tworzyły krzyż.

3) Trzymając kamień jedną ręką, obrócić uchwyty, aby zablokować kamień w miejscu, a następnie zamknij pokrywę.

4) Można korzystać z pieca w 2 różnych pozycjach, poprzez odpowiednie ustawienie

metalowych dystansów na bokach dolnej płyty grzewczej.

Pozycja A: ustawienie dystansów w pozycji pionowej na płycie dolnej; po zamknięciu pokrywy, można uzyskać więcej przestrzeni pomiędzy płytami do przygotowania przekąsek, placków, włoskich tostów i kanapek.

Pozycja B: ustawienie dystansów w pozycji poziomej na zewnątrz pieca (brak blokady) do przygotowania tigelle i piadina.

5) Uruchom podgrzewanie jak wskazano w poprzednim punkcie (patrz pkt 3 i 4 dla porównania).

6) Otwórz pokrywę, umieść żywność na powierzchni dolnej płyty i zamknij pokrywę.

7) Okresowo sprawdzać stan żywności, aby zapobiec przypaleniu.

8) Pomiędzy pieczeniem kolejnych porcji żywności, pozostaw otwartą pokrywę przez około 2 minuty.

9) Po zakończeniu, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem lub przed schowaniem urządzenia.

TIMER

1) Istnieje możliwość regulowania czasu pieczenia za pomocą mechanizmu zegarowego.

a. umieścić pizzę na płycie kamiennej i zamknąć pokrywę pieca;

b. przekręcić timer w prawo ustawiając na żądany czas;

c. gdy wybrany czas minie, będzie słyszalny dzwonek;

d. zwykle po 5 minutach pizza jest gotowa, czas pieczenia zależy od kilku czynników: grubości ciasta, typu składników, stopnia zamrożenia (w przypadku mrożonej pizzy), w związku z tym zaleca się, aby kontrolować stopień zarumienienia ciasta.

Mechanizm zegarowy nie ma wpływu na funkcjonowanie pieca - **Nie jest w stanie włączyć lub wyłączyć pieca!**

Jedynym sposobem wyłączenia pieca jest ustawienie pokrętki temperatury w pozycji "0" i odłączenie kabla.

CZYSZCZENIE

Czyszczenie wykonywać tylko po wyjęciu wtyczki z gniazdka i ostygnięciu urządzenia.

Czyść obudowę wilgotną gąbką kuchenną. Nigdy nie myj powierzchni do gotowania; wystarczy przetrzeć odrobiną wilgotnej ściereczki kuchennej, lub użyć szpatułki aby usunąć wszelkie pozostałości.

To normalne, że kamień przybierze kolor czarny w trakcie użytkowania. Jest to typowe dla naturalnego kamienia.

OSTRZEŻENIE

- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazdka sieciowego przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie należy używać detergentów do czyszczenia obudowy. Nie zalewać zimną wodą kamienia, gdy jest jeszcze gorący; może ulec pęknięciu.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie; części elektryczne mogą zostać uszkodzone.
- Nie wolno dotykać kamienia gdy urządzenie jest włączone i gdy kamień jest gorący.
- Ważne! Po włączeniu urządzenia, upewnij się, że na kamieniu nie ma żadnych drewnianych łyżek/szpatułek.

PRZEPISY

Podstawowe ciasto na pizzę

Składniki na 500 g ciasta:

300 g mąki / 25 g drożdży/ szczypta soli / 1 szklanka letniej wody.

Mąkę wysyp na stół, zrób wgłębienie na środku, i dodaj łyżeczkę soli. Drożdże rozpuść w szklance letniej wody, wlewaj stopniowo do wgłębienia w mące i rozpocznij ugniatanie. Na początku ciasto będzie miękkie i lepkie, ale w końcu zeszywnieje i będzie bardziej elastyczne w trakcie ugniatania. Uderzaj ciastem o stół i używaj nadgarstków aby było gładkie i równe. Gdy ciasto łatwo odchodzi z rąk i stolnicy, uformuj kulę. Natnij ciasto na wierzchu i odstaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, przykryj czystą ściereczką. Pozostaw ciasto na około 2 godziny, w tym czasie ciasto podwoi swoją wielkość (może to potrwać znacznie mniej w warunkach gorących i wilgotnych). Teraz ciasto może być ponownie ugniatane. Możesz go użyć lub zamrozić. Jeśli chcesz użyć ciasta, przed ugniataniem dodaj oleju lub oliwy według uznania.

PIZZA TRADYCYJNA

Margherita (ser Mozzarella i pomidory)

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki 250 g każda / 200 g sera mozzarella / olej do smaku / sól.

Odcedź i rozgnieć obrane pomidory. Pokrój ser mozzarella. Rozwałkuj ciasto równomiernie. Rozprowadź pomidory pozostawiając około 2-3 cm krawędzi. Dodaj sól i trochę oleju i umieść w piecu przy użyciu specjalnych szpatułek.

Po 2/3 minutach dodaj ser mozzarella i nieco oleju. Kontynuować pieczenie przez dodatkowe 2 minuty.

Capricciosa

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / ser mozzarella 200 g / 10 x karczochy / 10 x czarne oliwki / olej / sól / pieprz

Ciasto rozwałkować. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta. Pokroić ser, karczochy i oliwki. Dodać sól, pieprz, skropić trochę olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

Al Prosciutto e Funghi (z szynką i pieczarkami)

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 3 plasterki szynki / 10 lub więcej pieczarek / 100 g sera mozzarella / sól / olej.

Ciasto rozwałkować. Pokroić ser, szynkę i pieczarki. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta z mozzarellą dodając trochę oleju i sól do smaku. Dodać pieczarki i szynkę. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

Al gorgonzola e salsiccia (Gorgonzola and włoska kielbasa)

4 porcje: 350 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 150 g sera gorgonzola / 150 g świeżej kielbasy włoskiej.

Ciasto rozwałkować cienko. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta, następnie rozłożyć pokrojony ser i kielbasę. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

Alla marinara (morska)

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 2 łyżki oregano / 2 ząbki czosnku / oliwa z oliwek / sól / pieprz

Ciasto rozwałkować cienko. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta. Czosnek pokroić na bardzo cienkie plasterki. Następnie rozłożyć pokrojony czosnek i posypać oregano solą i pieprzem, skropić olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

Ai funghi (grzybowa)

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 500 g borowików szlachetnych / 2 łyżki stołowe natki pietruszki / 1 ząbek czosnku / 2 puszki pomidorów bez skórki / 100 g sera mozzarella / sól / pieprz.

Grzyby pokroić w plasterki, podsmażyć na małym ogniu z odrobiną oleju, czosnkiem i pietruszką aż puszczą wodę. Ciasto rozwałkować cienko. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta z serem i grzybami, skropić olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatułek i piec przez 4-5 minut.

Ai carciofi e prosciutto crudo (karczochy i szynka parmeńska)

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 100 g surowej szynki parmeńskiej / 1 szklanka przecieru pomidorowego / 100 g sera mozzarella / 2 karczochy / sól / olej.

Usunąć twarde liście i górną część z karczochów, umyć je, pokroić w bardzo cienkie plasterki, i włożyć do wody z plasterkiem cytryny. Rozwałkować ciasto, pokroić ser mozzarella i umieścić z przecierem pomidorowym na powierzchni ciasta. Następnie dobrze odsączone karczochy rozprowadzić po powierzchni. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatułek i piec przez 4-5 minut. Po wyjęciu pizzy dodać plasterki szynki i serwować.

Quattro stagioni (cztery pory roku)

4 porcje: 500 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 200 g sera mozzarella / 50 g gotowanej szynki / karczochy i pieczarki zanurzone w oleju / szczypta oregano.

Pomidory rozgnieść widelcem, pokroić ser, pokrój pieczarki i karczochy (usunąć twarde liście i górną część z karczochów). Rozwałkować ciasto i rozprowadzić pomidory i ser mozzarella, posolić. Utworzyć 4 części dodatków (pierwszą z oregano, drugą z szynki, trzecią z pieczarkami i czwartą z karczochów). Dodać oliwę i umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatułek i piec przez 4-5 minut. Po wyjęciu pizzy dodać plasterki szynki i serwować.

PIZZA REGIONALNA

Napoletana (Nagles)

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 150 g sera mozzarella / 4-5 filetów anchois / 1 łyżka oregano / sól / oliwa z oliwek

Pomidory rozgnieść widelcem, pokroić ser kostkę, umyć filety. Rozwałkować ciasto i rozporwadzić pomidory. Anchois i ser mozzarella rozłożyć na pomidorach, posolić, pokropić oliwą. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

Piadina romagnola (Romagna)

4 porcje: 350 g mąki / 100 g smalcu / soli / letnia woda.

Wymieszać mąkę ze smalcem i małą ilość soli, dodając ciepłej wody, aż do uzyskania pożądanej konsystencji ciasta. Wyrabiać co najmniej dziesięć minut, a następnie podzielić na kilka kul wielkości jajka. Rozwałkować na dyski do 3 mm grubości. Posypać każdy dysk mąką, żeby zapobiec sklejeniu ciasta. Piecz "Piadine" jeden na raz, najpierw z jednej strony, potem z drugiej, poklepując je płaskim widelcem. Dodać ser i wędliny/mięso gotowane do smaku i podawać na gorąco.

Pugliese (Puglia)

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 1 duża cebula / 60 g sera owczego / 2 puszki pomidorów bez skórki / sól / pieprz /

Posiekać cebulę, pomidory rozgnieść. Zetrzeć ser owczy na tarce (duże otwory).

Rozwałkować ciasto po wymieszeniu z odrobiną oleju. Posypać mąką, dodać posiekaną cebulę, pomidory, sól, pieprz i trochę oliwy i posypać serem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

Siciliana (sycylijska)

4 porcje: 500 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 200 g sera mozzarella / 4 filety anchois / garść kaparów soli

Rozgnieść pomidory, umyć dokładnie kapary i anchois. Pokroić filety na małe kawałki i ser mozzarella. Rozwałkować ciasto cienko, rozporwadzić pomidory pozostawiając 2 cm krawędzi. Dodać sól, kapary, filety i skropić olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek. po 2-3 minutach dodaj ser mozzarella i piecz przez kolejne 2 minuty.

Romana (rzymska)

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 200 g sera mozzarella / 4 filety anchois / garść kaparów soli

Rozgnieść pomidory, umyć dokładnie kapary i anchois. Pokroić filety na małe kawałki i ser mozzarella. Rozwałkować ciasto cienko, rozprowadzić pomidory pozostawiając 2 cm krawędzi. Dodać sól, kapary, filety i skropić olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek. po 2-3 minutach dodaj ser mozzarella i piecz przez kolejne 2 minuty.

Włoska tradycyjna "Tigella"

Tzw. "Crescentine lub Tigelle" typowe dla Modeny, są przygotowywane z mąki, drożdży i wody. Mogą być nadziewane "cunza", mieszaniną smalcu, rozmarynu i czosnku, lub z mięsem, serem lub warzywami.

Składniki: 1 kg mąki, 1 kostka drożdży rozpuszczonych w ciepłym mleku, 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody gazowanej, 1 łyżka oliwy z oliwek, sól.

Pokruszyć drożdże w małej misce, wlać trochę ciepłego mleka aby pokryły drożdże: wymieszać drożdże i pozostawić na kilka minut. Wlać mąkę do dużej miski, zrobić dziurę w środku i wlać mieszaninę drożdży, wody i soli. Składniki bardzo dobrze wymieszać. Zagnieść na posypanej mąką powierzchni, aż ciasto będzie gładkie i miękkie. Umieścić ciasto na posypanej mąką misce, przykryć czystym ręcznikiem i pozwolić mu wyrosnąć przez co najmniej godzinę w ciepłym miejscu. Kiedy ciasto jest gotowe, rozwałkuj wałkiem do grubości około 1 cm, z którego należy następnie zrobić kilka krążków o średnicy 10 cm. Tigelle są teraz gotowe do pieczenia. Podgrzej piec, jak opisano w akapicie OBSŁUGA, ustawiając w pozycji "1" na termostacie na 15 minut, a następnie przekręcając do pozycji "2" na około 15 minut. Po podgrzaniu, ustawić na pozycję "2 ½" do "3", odczekać 5 minut i umieścić tigelle na kamieniu. Zamknij górną pokrywę w pozycji B (patrz punkt OBSŁUGA) i gotować przez około 3-4 minut. Wycinać i wypełniać nadzieniem podczas gdy tigelle są jeszcze gorące.

Piadina romagnola

Piadina romagnola jest tradycyjnym włoskim plackiem, bardzo powszechnym w północnej części Włoch.

Składniki dla 6 osób: 400 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka sody, 1 łyżeczka soli, 4 łyżki oliwy z oliwek, 250 ml bardzo gorącej wody.

Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól w dużej misce. Dodać oliwę, składniki należy dobrze wymieszać ze sobą. Dodać wodę i szybko wymieszać ciasto widelcem lub palcami. Przenieść ciasto na stolnicę i kontynuować pracę na cieście przez około dziesięć minut. Przełożyć ciasto do miski, przykryć plastikowym workiem i odstawić na około 20-30 minut. Uformować kulki po około 100 gramów. Aby uzyskać 100 gr piadina, trzeba rozwałkować ciasto tak cienko jak to możliwe, a następnie za pomocą pokrywy o średnicy 24cm i noża do pizzy można wyciąć 6 kręgów ciasta. Po podgrzaniu, ustawić na pozycję "2 ½" do "3", odczekać 5 minut i umieścić tigelle na kamieniu. Zamknij górną pokrywę w pozycji B (patrz punkt OBSŁUGA) i gotować przez około 3-4 minut.

Kanapki (sandwich)

Prasowane Sandwiche piknikowe

Składniki: 1 duży bochenek chleba ciabatta, krojonego wzdłuż, 3-4 łyżki świeżego pesto, plastry słodkiego Sopressata (salami), 3-4 plastry szynki, 3-4 plasterki sera włoskiego provolone, 3-4 plastry sera mozzarella, 6-8 liści bazylii . Czas przygotowania: 2 min.

Sandwich z suszonym serem kozim

Składniki: 2 kromki chleba ryżowego brązowego, lekko przypieczonego, 2 czubate łyżki miękkiego sera koziego, 2 czubate łyżki hummus (ciecierzyca, czosnek, tahini - masło sezamowe, oliwa z oliwek, cytryna, natka pietruszki, sól i pieprz), 4-5 suszonych pomidorów, mała garść rukoli w oleju. Czas przygotowania: 2 min.

Sandwich z jajkiem, szpinakiem, Brie i boczkiem

Składniki: 1 duży bochenek chleb ciabatta, 3 plasterki boczku i 2 jajka sadzone, 3-4 łyżki sera brie i świeży szpinak. Czas przygotowania 2 min.

Sandwich Croque Monsieur Brie

Składniki: 1 duży bochenek chleb ciabatta, 3-4 łyżki sera brie, 2 jajka sadzone i 2-3 plastry szynki.

Czas przygotowania: 1-2 minut.

Sandwich z serem i sosem miętowym

Składniki: 8 kromek chleba dowolnego, 4 plasterki sera, sos miętowy ze świeżej mięty, 1/2 szklanki świeżo startego kokosa, 1 zielone chilli, 1/2 łyżeczki mielonego czosnku (opcjonalnie), szczypta suchego imbiru w proszku lub świeży imbir.

Czas przygotowania: 1-2 minut.

Sandwich z szynką, fondue Jarlsberga i pomidorami

Składniki: 8 plastrów chrupiącego chleba, 1/3 szklanki oleju z oliwek, 200 g szynki pokrojonej w plasterki, 2 średnie pomidory w plasterkach, 1 szklanka (suchych) liści rukoli. Jarlsberg: połączyć ser Jarlsberg, wino, czosnek, i pieprz. Miksować w blenderze do gładkiej struktury.

Czas przygotowania: 2 min.

Sandwich z Awokado, Pistacjami i rukolą

Składniki: 2 kromki chleba, 1 awokado zgniecione widelcem i doprawione solą i pieprzem, 3-4 listki świeżej rukoli i grubo posiekane pistacje.

Czas przygotowania: 1 min.

Sandwich z jajecznicą z boczkiem

Składniki: 1 duży bochenek chleb ciabatta, jajecznica z 2 jaj (z musztardą, solą i pieprzem), ketchup, liście sałaty lodowej, 2 plastry smażonego boczku.

Czas przygotowania: 2 min.

Sandwich z grillowanym serem, czosnkiem i rukolą

Składniki: 8 cienkich kromek chleba, 1/4 szklanki oliwy z oliwek z czosnkiem, 225 gramów sera Cheddar, Gruyere, Fontina lub Manchego (grubo startego), 2 duże garście rukoli (115 g), sól do smaku, świeżo zmielony czarny pieprz do smaku.

Czas przygotowania: 2 min.

Sandwich Sentient

Składniki: 4 kromki chleba, grzyby (1 pokrojony kapelusz), 1 mały pojemnik hummus, 3/4 szklanki fasoli, 100 g sera feta, rukola, 1 pomidor pokrojony, oliwa z oliwek, sól.

Czas przygotowania: 2 min.

Sandwich Gaullois

Składniki: 1 francuska bagietka, 2 plasterki szynki, 30 g sera brie, 2 suszone pomidory, sałata rzymska, 1/2 cytryny, 1/4 łyżeczki oliwy z oliwek, posiekane orzechy włoskie, natka pietruszki. Czas przygotowania 2 min.

Sandwich z grillowanym serem i szynką

Składniki: 1 plaster cebuli rozdzielony na pierścienie, 2 kromki chleba, 4 plasterki sera, 2 plasterki szynki, masło. Czas przygotowania: 2 min.

Sandwich z łososiem

Składniki: 2 kromki chleba żytniego, 100 gram łososa, 2 łyżki majonezu, 1 łyżeczka musztardy, kilka suszonych płatków cebuli, szczypta oregano. Czas przygotowania: 2 min.

Nuevo Cubanos

Składniki: 2 plastry szynki, 3-4 plasterki sera włoskiego, 2 cienkie plasterki mango, 2 kromki chleba pszennego, puree z czarnej fasoli z 1/4 szklanki posiekanej świeżej kolendry, 1 łyżki soku z limonki, 1/4 łyżeczki chili w proszku, 2 ząbki czosnku mielonego. Czas przygotowania: 2 min.

Sandwich wegetariański

Składniki: 1 bakłażan, 3/4 szklanki cienkich plasterków czerwonej papryki, 1 cebula - cienkie plasterki, 1 francuska bagietka, 3-4 liści sałaty, 4 plasterki sera mozzarella, 2 plasterki pomidorów, świeże liście bazylii. Sos Winegret (Vinaigrette): 1/4 szklanki oliwy z oliwek, 2

łyżki czerwonego octu winnego, 1 duży mielony czosnek, 1/4 łyżeczki soli, suszone oregano, rozmaryn, pieprz czarny.

Czas przygotowania: 3 min.

KARTA GWARANCYJNA

IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

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

Data sprzedaży	Podpis i pieczęćka sprzedawcy

Adnotacje o naprawie

LP	Data przyjęcia do naprawy	Opis naprawy	Pieczęćka/podpis
1			
2			
3			

“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 Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/ Autoryzowanym Serwisem**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką TREVI, TREVIDEA, G3FERRARI, GIRMI zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejsce zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące 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,
 - zanki 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 urządzeń grzejnych 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.
15. Każdy reklamowany sprzęt Serwis Comtel Group 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.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,
TEL: +48 14 68 49 418, FAX: +48 14 68 49 419.
www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@ comtelgroup.pl, serwis@comtelgroup.pl