

G10025

PREVÁDZKOVÉ INŠTRUKCIE

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. Nasledujúce pokyny obsahujú informácie dôležité pre inštaláciu, používanie a údržbu zariadenia. Prečítajte si ich pozorne, aby ste predišli nehodám.
2. Vybaľte spotrebič a skontrolujte, či nie je poškodený.
3. Ak je napájací kábel poškodený, vždy kontaktujte výrobcu, servisné centrum výrobcu alebo inú oprávnenú osobu ohľadom jeho výmeny. Tým sa predíde možným rizikám.
4. Pred pripojením spotrebiča na sieť skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na štítku spotrebiča. Inak hrozí riziko poškodenia zariadenia.
5. Ak zástrčka na kábli spotrebiča nezodpovedá elektrickej zásuvke, nechajte ju vymeniť kvalifikovanou osobou.
6. Používanie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča; Ak je to potrebné, používajte iba jeden alebo viacero adaptérov a predlžovacích káblov, ktoré spĺňajú požiadavky príslušných bezpečnostných noriem, a vždy dbajte na to, aby ste neprekročili maximálnu výkonovú kapacitu uvedenú na jednotlivých adaptéroch, predlžovacích kábloch a maximálny výkon viacnásobného adaptéra.
7. Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka.
8. Ak spotrebič nefunguje správne, nepoužívajte ho. V takom prípade zariadenie vypnite. Nepokúšajte sa to opravovať sami. Na opravu zariadenia kontaktujte autorizované zákaznícke centrum G3 FERRARI a požiadajte o použitie iba originálnych náhradných dielov. Nedodržanie pokynov môže ohroziť bezpečnosť používania zariadenia.
9. Používajte spotrebič len na účel, na ktorý bol vyrobený. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym alebo nedbanlivým používaním produktu. Spotrebič je určený len na domáce použitie.
10. Nikdy neponorte napájací kábel, zástrčku ani žiadne komponenty spotrebiča do vody alebo iných kvapalín. Existuje riziko elektrického úrazu.
11. Nepoužívajte zariadenie v blízkosti vysoko horľavých alebo výbušných látok, plynov alebo otvoreného ohňa.
12. Deti a osoby so zdravotným postihnutím môžu zariadenie používať len pod dohľadom zodpovednej osoby. Zvýšený dohľad je potrebný vždy, keď zariadenie používajú deti alebo sú v jeho blízkosti.
13. Nedotýkajte sa spotrebiča s mokрыmi rukami alebo nohami.
14. Vždy používajte iba príslušenstvo dodávané spoločnosťou G3 FERRARI. Ak výrobca neodporúča príslušenstvo, hrozí riziko zranenia.
15. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných miest, kde hrozí, že spotrebič príde do kontaktu s vodou.
16. Pri odpojení spotrebiča neťahajte za napájací kábel ani za samotný spotrebič.
17. Nedovoľte, aby napájací kábel voľne visel cez okraj stola. Držte kábel ďalej od horúcich povrchov.
18. Nevystavujte zariadenie nepriaznivým poveternostným podmienkam, ako sú dážď, vietor, sneh, mráz. Nepoužívajte spotrebič vonku.
19. Spotrebič odpojte zo zásuvky, keď ho nepoužívate alebo pred jeho čistením. Nechajte spotrebič vychladnúť pred nasadením alebo odstránením príslušenstva a pred čistením.
20. Ak už nikdy nebudete chcieť spotrebič používať, odpojte ho od siete a zabránite ďalšiemu chodu odstrihnutím napájacieho kábla. Tiež zabráňte ďalšiemu používaniu akýchkoľvek nebezpečných komponentov, najmä zabezpečte, aby sa s nimi deti nemohli hrať.
21. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri manipulácii používajte rukavice.
22. Pri obsluhu zariadenia nechajte odstup aspoň 10 cm od zariadenia, aby ste zabezpečili dostatočné vetranie zariadenia.
23. Nedávajte do rúry príliš veľké jedlo alebo kovové náradie. Hrozí riziko požiaru a elektrického úrazu.
24. Pizza, pečivo a iné jedlá môžu chytiť oheň. Udržiavajte spotrebič ďalej od závesov, závesov a iných horľavých materiálov.
25. Ak sa zapnuté zariadenie dostane do kontaktu s horľavými materiálmi, ako sú záclony, závesy a podobne, hrozí riziko vznietenia.
26. Nedávajte do rúry kartón, papier, plast a podobne.
27. Keď je rúra vypnutá, neskladujte v rúre nič iné ako príslušenstvo odporúčané výrobcom.
28. Rúra sa vypína len vtedy, keď je odpojená zo zásuvky. Nikdy neťahajte napájací kábel pri odpojení, vždy uchopte zástrčku a vytiahnite ju.
29. Pozor! Rúru nastavte tak, aby ste mohli ľahko otvoriť pokrievku sprava aj zľava. Neotvárajte rúru, ak stojíte pred ňou, hrozí riziko, že unikne horúca para! Pokrievku otvárate rovnakým spôsobom, ako pri varení odklápate pokrievky z hrncov.
30. Pri vkladaní alebo vyberaní jedla z horúcej rúry vždy noste ochranné rukavice.
31. Uistite sa, že ostatní potenciálni používatelia spotrebiča poznajú návod.
32. Nechaj si tento manuál.

POPIS ZARIADENIA

UPOZORNENIE: žiaruvzdorné kamene sú citlivé na zmeny tepla a podliehajú mikroskopickým zmenám, ktoré sa menia pri zahrievaní alebo chladení. Pre

Tento dôvod: Predhrievajte tigellier postupným zvyšovaním teploty, najprv na pozíciu 1, potom na 2 a nakoniec do požadovanej polohy, aby sa kamene mohli prispôsobiť normálnym prasklinám a neohrozili funkčnosť produktu.

Je normálne, že kamene



Popis G10025

- 1 Kontrolka teploty
- 2 termostat
- 3 bočné rukoväte
- 4 Predné rukoväte
- 5 Horná časť tela
- 6 Žiaruvzdorné kamenné varné plochy
- 7 bočných podporných kolíkov

TIGELLA MÔJ G3FERRARI

Výrobca tigelov G3Ferrari "Tigella mia" je zariadenie navrhnuté špeciálne na prípravu tigellas, typických pre provinciu Emilia Romagna. Môže sa tiež použiť na focacciu, občerstvenie, toasty, palacinky, pečáre a podobne. Zariadenie je vyrobené z tepelne odolného materiálu, špeciálne navrhnutého pre lepšiu vodivosť a dokonalé rozloženie tepla; To zaručuje rovnomerné pečenie vyššie uvedených špecialít.

PRI PRVOM POUŽITÍ

- Odstráňte bočné podporné kolíky (7) z vrečka v krabici
- Skrutkujte bočné kolíky (7) do ich objímok do polovice.
- Vyčistite sporáky (6) vlhkou handričkou.
- Presunúť spotrebič do vetraneho priestoru, pričom na bokoch zostane dostatok miesta
- Ovládajte produkt nastavením gombíka (2) do polohy 2 na 15 minút
- Otočte gombík (2) na maximum, pozícia 3, na 30 minút

Tým sa spotrebič zahreje. Vďaka tomu sa môžu uvoľňovať nepríjemné zápachové výpary. V tomto bode je "Tigella mia" pripravená na prevádzku.

PREDHRIEVANIE

Predhrievanie trvá približne 30-40 minút. Pre maximálny výťažok a životnosť produktu je dôležité dodržiavať nasledujúce opatrenia.

- Predhrievanie tigelliera postupným zvyšovaním teploty, najprv na mieste "1" na ovládači termostatu (2) na 25 minút, aby sa kameň nastavili a zahriali rovnomerne.
- Potom nastavte požadovanú pevnú teplotu umiestnením gombíka (2) do jednej z nasledujúcich pozícií na ďalších 15 minút:

* Tigger off

- 1 Minimálne teplo
- 2 Stredná teplota
- 2 1/2 Vysoká teplota
- 3 Maximálne teplo

Keď sa dosiahne nastavená teplota, kontrolka (1) zhasne a spotrebič je pripravený. Pre domáce cesto sa odporúča poloha 2 1/2 alebo 3, pre predvarené jedlá alebo jedlá len ohrievajúce sa pozícia 1

V každom prípade môžete urobiť zmenu tým, že nastavíte termostat na pomalšie alebo rýchlejšie varenie a dosiahnete mäkkšie alebo chrumkavejšie jedlá.

Aplikácie

- Umiestnite tigellier na rovný a stabilný povrch, mimo dosahu tepla a horľavých materiálov

- Ak chcete použiť Tigella mia v jednej z dvoch možných polôh varenia, stlačte dole na podporné kolíky (7).
 - o Pozícia A: zaskrutkovaním podporných kolíkov (7) na maximum je možné získať viac priestoru medzi sporákmi a pripraviť občerstvenie, placky, toasty a plnené sendviče.
 - o Pozícia B: zaskrutkovaním podporných kolíkov (7) len do polovice je možné získať práve toľko miesta na varenie tigelle, piadine, formarine.
- Predhrievanie podľa konkrétnych pokynov
- Otvorte panvicu, položte jedlo na spodnú varnú plochu a zatvorte hornú časť tela (5).
 - Skontrolujte podmienky varenia, aby sa jedlo nespálilo.
 - Vypnite a odpojte spotrebič po skončení používania: Nechajte každý diel vychladnúť predtým, vykonajte čistenie alebo pred uložením tigellierov.

ČISTENIE

Vždy vypnite rúru zo zásuvky a nechajte ju vychladnúť pred čistením.

Vonkajšie povrchy spotrebiča môžete vyčistiť vodou a kuchynskou špongiou. Nikdy neumývajte povrch varenia vodou; Stačí to utrieť mierne vlhkou kuchynskou utierkou, alebo použiť špachtľu či nôž na opatrné odstránenie zvyškov jedla.

NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ĎALŠIA ÚDRŽBA.

Tepelne odolný kameň počas používania tmavne. Toto je bežný jav, typický pre prírodný kameň.

UPOZORNENIE

- Pred čistením vždy skontrolujte, či je spotrebič odpojený zo zásuvky.
- Na čistenie kuchynskej základne nepoužívajte čistiace prostriedky. Nepolievajte kameň studenou vodou, najmä keď je horúci, aby ste predišli tepelnému šoku, ktorý by mohol spôsobiť praskanie kameňa.
- Nikdy neponorte spotrebič do vody, aby ste nepoškodili elektrické komponenty spotrebiča.
- Nikdy sa nedotýkajte kameňa na pečenie, keď je spotrebič zapnutý alebo vypnutý, ale kameň je stále horúci.
- Dôležité! Dávajte pozor, aby ste pri zapínaní spotrebiča nemali drevené špachtle na kuchynskej základni.

RECEPTY

Základné cesto na pizzu

Na prípravu dobrého cesta na pizzu použite nasledujúci recept:

Ingrediencie na prípravu 500 g cesta: 300 g múky / 25 g kvasníc / štipka soli / 1 pohár vlažnej vody.

Múku nalejte do kopy na valček (stôl). Urobte jamku v strede kopy a pridajte rovnú čajovú lyžičku soli. Drožde rozdrobte do malého pohára vlažnej vody, potom postupne nalejte do jamy v múke v malých porciách a začnite miesiť cesto. Na začiatku bude cesto mäkké a lepkavé, ale neskôr počas miesenia sa stáva tuhším a pružnejším. Cesto prudko udrte o stôl a dôkladne ho miesite rukami, aby bolo hladké. Ak tento proces zopakujete viackrát, zistíte, že cesto sa čoraz ľahšie odlepí z rúk aj z podložky; Teraz z cesta vytvorte guľu. Na vrchu cesta urobte nožom krížik a nechajte cesto vykysnúť v rohu valčeka na teplom mieste, prikryté čistou handrou.

Nechajte cesto kysnúť asi 2 hodiny, počas tejto doby sa zdvojnásobí objem (v horúcom a vlhkom prostredí bude cesto kysnúť oveľa kratšie). Po kysnutí môžete cesto opäť miesiť niekoľko minút a potom ho hneď použiť na výrobu pizze, alebo ho môžete zmraziť. Ak chcete cesto použiť hneď, môžete doň pridať trochu oleja podľa receptu pred miesením. Zvyčajne to bude extra panenský olivový olej, ale v niektorých receptoch použijete aj lojovú alebo maslo. Ak sa rozhodnete cesto zmraziť, zabaľte ho do mraziacej fólie a vložte do mrazničky. Ak chcete použiť mraziace cesto, nechajte ho rozmraziť pri izbovej teplote a potom mieste s trochou oleja 5 minút.

TIGELLA

Crescentine, alebo tigelle, sa pripravuje zo zmesi múky, kvasín a vody.

Po kysnutí sa tigelle cesto rozvalká a vyreže kruhovým vykrajovačom: tigelle

Ingrediencie

1 kg múky 1 kocka pivovarských kvasníc (pre slané výrobky) rozpustených v teplom mlieku

1 pohár mlieka, 1 šálka perlivej vody



Keď je cesto pripravené (obr. 10), rozvaľkajte ho valčekom (obr. 11) do plátu hrubého asi 1 cm, z ktorého môžete pomocou krájačky získať kotúče s priemerom približne 10 cm (obr. 12).

Predhrievanie, nastavenie polohy "1" na termostate asi 15 minút, potom na polohu "2" asi 15 minút.

Po predhriatí nastavte polohu na "21/2" alebo "3", počkajte 5 minút a umiestnite kolesá na cesto. Zatvorte vrchné viečko a pečte asi 3/4 minúty.

Nakrájajte tigelle ako sendvič a naplňte ho, kým je ešte horúce: podávajte ho hneď.



Pokyny na likvidáciu produktu podľa platných predpisov v Európskych spoločenstvách

Nevyhadzujte produkt s bežným domácim pevným odpadom. Vždy odneste produkt na príslušné zberné miesto na likvidáciu. Produkt môžete tiež odovzdať predajcovi vybavenia na likvidáciu pri kúpe nového produktu.

Ak je produkt zlikvidovaný nesprávne alebo kdekoľvek v okolí, hrozí vážne poškodenie životného prostredia.

Ak je produkt napájaný batériami, batérie musia byť najprv vybrané a odovzdané do príslušného zberného kontajnera na likvidáciu. Batérie sú vysoko toxické. Symbol vyššie zobrazuje nádobu na bežný odpad. Je prísne zakázané hádzať elektrické spotrebiče do týchto kontajnerov. Uvádzanie na trh výrobkov, ktoré nespĺňajú požiadavky L.D. č. 151 z 25.7.2005 (Smernica RoHS RAEE) v období od 1. júla 2006, bude podliehať administratívnym sankciám.

Popredajné služby poskytuje predajca alebo dovozca/distribútor produktov G3 FERRARI.

Pre overenie najbližšieho servisného centra volajte 0541 694246, faxujte 0541 756430 alebo nás kontaktujte na assistentzatecnica@g3ferrari.net.

TREVIDEA S.r.l. si vyhradzuje právo meniť elektrické, technické a vizuálne parametre produktu a/alebo vymieňať jeho časti bez predchádzajúceho upozornenia, aby svojim zákazníkom vždy ponúkla najnovšie, najodolnejšie a najspoľahlivejšie technológie.

TREVIDEA S.r.l. sa tiež ospravedlňuje za prípadné tlačové chyby.