

G10006 Delizia

NÁVOD NA OBSLUHU

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

1. Nasledujúce pokyny obsahujú informácie dôležité pre inštaláciu, použitie a údržbu prístroja. Starostlivo si ich prečítajte, aby ste predišli prípadným nehodám.
2. Prístroj vybalte a skontrolujte, či nie je poškodený.
3. V prípade poškodenia prívodného kábla sa pre jeho výmenu vždy obracajte na výrobcu, servisné stredisko výrobcu či inej oprávnenej osoby. Predídete tak možným rizikám.
4. Pred pripojením prístroja k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na štítku prístroja. V opačnom prípade hrozí riziko poškodenia prístroja.
5. Ak zástrčka na kábli prístroja nepatrí do zásuvky elektrickej siete, nechajte zástrčku vymeniť kvalifikovaným pracovníkom.
6. Použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predlžovacích káblov všeobecne neodporúčame; v prípade potreby použite iba jednoduché či viacnásobné adaptéry a predlžovacie káble, ktoré sú v súlade s požiadavkami platných bezpečnostných noriem, a vždy dajte pozor, aby nedošlo k prekročeniu maximálnej kapacity napájania vyznačenom na jednoduchých adaptéroch, predlžovacích kábloch a maximálneho príkonu mnohopočetného adaptéra.
7. V prípade poškodenia prívodného kábla alebo zástrčky prístroj nepoužívajte.
8. Ak prístroj nefunguje správne, nepoužívajte ho. V takom prípade prístroj vypnite. Nepokúšajte sa ho sami opraviť. Pre opravu prístroja sa obracajte na autorizované zákaznícke stredisko spoločnosti G3 FERRARI a požadujte použitie iba originálnych náhradných dielov. V prípade nerešpektovania uvedených pokynov môže dôjsť k ohrozeniu bezpečnosti použitia prístroja.
9. Prístroj používajte len na účel, na ktorý bol vyrobený. Akékoľvek iné použitie je považované za nesprávne a nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody vzniknuté v dôsledku nesprávneho či neopatrného použitia výrobku. Prístroj je určený IBA pre použitie v domácnostiach.
10. Nikdy neponárajte prívodný kábel, zástrčku ani žiadnu zo súčastí prístroja do vody ani iných tekutín. Hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom.
11. Nepoužívajte prístroj v blízkosti vysoko horľavých či výbušných látok, plynov či otvoreného ohňa.
12. Deti a osoby so znevýhodnením smie prístroj používať len pod dohľadom zodpovednej osoby. Zvýšený dohľad je nevyhnutný vždy, keď je prístroj používaný deťmi alebo v ich blízkosti.
13. Nedotýkajte sa prístroja mokrymi rukami či chodidlami.
14. Vždy používajte iba príslušenstvo dodávané spoločnosťou G3 FERRARI. V prípade použitia príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, hrozí riziko vzniku úrazu.
15. Nepoužívajte prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla ani na iných miestach, kde hrozí, že by sa mohol prístroj dostať do kontaktu s vodou.
16. Pri odpojení prístroja zo zásuvky neťahajte za prívodný kábel ani za samotný prístroj.
17. Nenechávajte prívodný kábel voľne visieť cez okraj stola. Uchovávajte kábel mimo dosahu horúcich povrchov.
18. Nevystavujte prístroj nepriaznivým poveternostným vplyvom, ako je dážď, vietor, sneh, mráz. Nepoužívajte prístroj vonku.
19. Ak prístroj nepoužívate, alebo pred jeho čistením ho odpojte z elektrickej siete. Pred nasadením či vybratím príslušenstva a pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.
20. V prípade, že nechcete prístroj už nikdy používať, odpojte ho z elektrickej siete a znemožnite jeho ďalšiu prevádzku odrezaním prívodného kábla. Prekážte tiež ďalšie použitie akýchkoľvek nebezpečných súčastí, predovšetkým zaistíte, aby si s nimi nemohli hrať deti.
21. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri manipulácii použite rukoväť.
22. Pri prevádzke prístroja ponechajte vo vzdialenosti minimálne 10 cm od prístroja voľný priestor, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie prístroja.
23. Nevkladajte do rúry nadmerne veľké potraviny alebo kovové náčinie. Hrozí riziko vzniku požiaru a riziko úrazu elektrickým prúdom.
24. Pizza, pečivo a ďalšie potraviny sa môžu vznietiť. Dbajte, aby bol prístroj mimo dosahu záclon, závesov a iných horľavých materiálov.
25. V prípade, že by zapnutý prístroj prišiel do kontaktu s horľavými materiálmi, ako sú záclony, závesy atp., hrozí riziko vznietenia.
26. Nevkladajte do rúry lepenku, papier, umelú hmotu a pod.
27. neskladujte vo vypnutej rúre nič iné ako príslušenstvo odporúčané výrobcom.
28. Rúra je vypnutá, iba ak je odpojená z elektrickej siete. Pri odpojení nikdy neťahajte za prívodný kábel, vždy uchopte zástrčku a vytiahnite ju.
29. Pozor! Rúru postavte tak, aby ste mohli ľahko otvoriť veko sprava aj zľava. Neotvárajte rúru, ak stojíte pred ňou, hrozí riziko úniku horúcej pary! Otvorte veko rovnakým spôsobom, ako odklápate pokrievka z hrncov pri varení.
30. Pri vložení alebo vybratí potravín z horúcej rúry vždy používajte ochranné rukavice.
31. Zaistíte, aby sa s pokynmi zoznámili aj ďalšie prípadní užívatelia prístroja.
32. Tento návod uschovajte.

POPIS PRÍSTROJA:

Táto elektrická rúra bola vyvinutá špeciálne pre prípravu pizze. Je vybavená pečenie doskou zo žiaruvzdorného kameňa. Hlavnou prednosťou tohto povrchu je, že rovnomerne rozvádza teplo a absorbuje vlhkosť z cesta. Vďaka tomu si môžete pripraviť domácu, voňavú a chrumkavú pizzu upečenú na rovnakom kameni, aký používajú najznámejší pizzerie vo svojich drevom vykurovaných peciach. Táto rúra dodá vôňu a chuť tiež hotovým a zmrazeným pizzám.

- V rúre pripravíte behom 4-5 minút ľubovoľnú pizzu aj plnené neapolskej závitky, či už z domáceho alebo kúpeného cesta. V rúre môžete piecť aj akýkoľvek iný druh cesta alebo hotovú pizzu (napr. zmrazenú, predpečenú pod.). Pri tomto použití rúry sa výrazne skráti doba prípravy uvedená na obale pizze.

PREVÁDZKA PRÍSTROJE:

- 1) Prístroj pripojte do elektrickej siete a zapnite prepnutím ovládacieho kolíka medzi stupne 2-1 / 2 a 3.
- 2) Zatvorenú rúru nechajte predhrievať po dobu 10 minút, až dosiahne požadovanú teplotu pre pečenie pizze.
- 3) Predtým než dáte pizzu (domácu pizzu, pizzu z pekárne, hotovú pizzu, zmrazenú pizzu a pod.) Na kameň, ktorý by mal byť po uplynutí desiatich minút dôkladne predhriaty, skontrolujte, či svieti kontrolka. Vždy vkladajte do rúry pizzu, iba ak svieti kontrolka. Znamená to, že sú obe vykurovacie telesá v prevádzke a udržiavajú konštantnú teplotu pre optimálne pečenie pizze. Ak po uplynutí doby predhriatí zhasne, otvorte rúru na zhruba 2 minúty, kým sa kontrolka znovu nerozsvieti.
- 4) Akonáhle dáte pizzu do rúry, zaklopte veko a skontrolujte, či je ovládaci kolík stále medzi stupňami 2-1 / 2 a 3. Každých 4-5 minút prístroj upečie voňavú, chrumkavú pizzu ako z tých najlepších pizzerií.

- 5) Medzi jednotlivými pečením nechajte prístroj otvorený po dobu približne 2 minút, aby kontrolka vždy svietila, keď vkladáte do rúry ďalšiu pizzu. Znamená to, že aj obe vykurovacie telesá sú pri pečení v prevádzke (horné teleso svieti na červeno).
- 6) Pre vloženie pizze na rúry na plochu na žiaruvzdornom kameni použite špeciálne lopatky, ktoré sú súčasťou balenia. Veľmi tieto lopatky oceníte, odporúčame vám pred každým použitím je posypať trochu múkou.
- 7) Akonáhle pizzu vložíte na kameň, nezabudnite lopatky vybrať.
- 8) Hotové zmrazené pizze nechajte pred pečením zhruba 10/15 minút rozmraziť pri izbovej teplote.
- 9) **DÔLEŽITÉ:** Dajte pozor, aby prísady (olej, paradajkový pretlak, syr a pod.) nespadli z povrchu pizze na rúry na kameň, pretože kameň absorbuje tekutiny, ktoré tieto prísady obsahujú. Rozložte prísady na pizzu tak, aby z nej nepadali a nepretekala na kameň.
- 10) Vždy pamätajte, že najdôležitejšou súčasťou plochy na pečenie rúry je žiaruvzdorný kameň. Tento neopracovaný kameň obsahuje súčasti starostlivo vybrané spoločnosťou G3 FERRARI, vedúcim výrobcom na trhu. Kameň udržiava teplo a rovnomerne je rozvádza po celom povrchu, zároveň pohlcuje vlhkosť z cesta. Iba takto, priamym kontaktom s žiaruvzdorným kameňom, upečiete pizzu za 4-5 minút tak, že zostanú zachované jej nutričné hodnoty.
- 11) Táto rúra na pizzu je taktiež určená pre prípravu iných potravín (ryb, zeleniny, kuracieho mäsa atp.). V tom prípade použite na pečenie tácky z alobalu, ktoré sú k dostaniu vo všetkých obchodoch či supermarketoch. Týmto naozaj prírodným pečením zostanú zachované všetky vlastnosti čerstvých potravín.

ČASOVAČ:

- 1) Vďaka mechanickému časovaču môžete v rúre nastaviť čas pečenia. Prístroj vás upozorní, akonáhle nastavený čas uplynie.
- 2) Postupujte nasledovne:
 - a.) vložte pizzu na vykurovací kameň a rúru uzavrite;
 - b.) otočte časovačom v smere hodinových ručičiek až do nastavenia požadovaného času;
 - c.) akonáhle nastavený čas uplynie, budete počuť zazvonenie;
 - d.) Spravidla je pizza dobre upečená behom 5 minút, tento čas je však len približný. Závisí to od rôznych faktorov: hrúbke cesta, druhu prísad, stupni zmrazenia (v prípade mrazenej pizze), atp. Kontrolujte preto počas prevádzky prístroja stupeň prepečenia potravín.Tento časovač je mechanický, nemá teda žiadny vplyv na elektrické fungovanie prístroja, inými slovami **ČASOVAČ nezapínať ANI nevypínať RÚRU!**
Je nutné proces pečenia strážiť. Rúru môžete vypnúť len otočením regulátora teploty do polohy "0" a odpojením prírodného kábla z elektrickej siete.

ČISTENIE:

Predtým než budete rúru čistiť, vždy ju odpojte z elektrickej siete a nechajte ju vychladnúť. Vonkajšie plochy prístroja môžete vyčistiť vodou a kuchynskou hubkou. Varnú plochu nikdy neumývajte vodou; iba ju zotrite mierne navlhčenou kuchynským handričkou, alebo pomocou špachtle alebo noža opatrne odstráňte zvyšky jedla.

ŽIADNA ĎALŠIE ÚDRŽBA NIE JE NUTNÁ.

Žiaruvzdorný kameň počas používania stmavne. Ide o normálny jav, typický pre prírodný kameň.

VAROVANIE:

- Pred čistením vždy skontrolujte, či je prístroj odpojený z elektrickej siete.
- Nepoužívajte na čistenie varnej základne čistiace prostriedky. Nenalievajte na kameň studenú vodu, najmä keď je horúci, aby nedošlo k tepelnému šoku, vplyvom ktorého by kameň mohol prasknúť.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody, aby nedošlo k poškodeniu elektrických súčastí prístroja.
- Nikdy sa nedotýkajte kameňa na pečenie, pokiaľ je prístroj zapnutý, alebo ak je vypnutý, ale kameň je stále horúci.
- Dôležité! Dajte pozor, aby pri zapínaní prístroja neboli na varnej základni drevené lopatky.

Základné cesto na pizzu:

Na prípravu dobrého cesta na pizzu použite nasledujúci recept:

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

Múku nasypete na kôpku na dosku (stôl). Uprostred kôpky vytvorte jamku a pridajte rovnú čajovú lyžičku soli. Droždie rozdrobíme do malej pohára vlažnej vody, potom postupne po malých častiach nalievajte do jamky v múke a začnite prerábať cesto. Na začiatku bude cesto mäkké a lepkavé, ale neskôr v priebehu hnetenia bude tuhšie a tvárnejšie. Udrte cestom prudko do stola a dôkladne cesto prodělávajte rukami, aby bolo hladké. Keď budete tento postup mnohokrát opakovať, zistíte, že sa cesto odlepuje od vašich rúk aj podložky stále ľahšie; teraz vytvorte z cesta guľu. Do hornej časti cesta urobte nožom krížik a nechajte cesto kysnúť v rohu doske na teplé, prikryté čistou utierkou.

Cesto nechajte kysnúť približne 2 hodiny, cesto počas tejto doby zdvojnásobí svoj objem (v horúcom, vlhkom prostredí bude kysnutie cesta trvať oveľa kratšiu dobu). Po vykysnutí môžete cesto opäť niekoľko minút prerábať a potom ihneď použiť na výrobu pizze, alebo môžete cesto zmraziť. Ak budete cesto hneď používať, môžete do neho pred miesením pridať trochu oleja podľa použitého receptu. Spravidla sa bude jednať o extra panenský olivový olej, ale v niektorých receptoch použijete masť alebo maslo. Pokiaľ sa rozhodnete cesto zmraziť, zabaľte cesto do fólie na zmrazenie a vložte do mraziaceho boxu. Ak budete chcieť cesto z mraziaceho boxu použiť, nechajte ich rozmraziť pri izbovej teplote a potom prodělávajte s trochou oleja po dobu 5 minút.

TRADIČNÉ PIZZE:

Margherita (mozzarella a paradajky)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 2 konzervy lúpaných paradajok, 250 g každá / 200 g syra mozzarella na pizzu / olej podľa chuti / soľ.

Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a roztláčajte je. Mozzarellu nakrájajte na plátky. Cesto rovnomerne rozotiahnite. Rozotrite na ne paradajky tak, aby zostal približne 2 cm široký okraj voľný. Osoľte a pridajte trochu oleja. Pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Po 2-3 minútach pečenia pridajte mozzarellu a ešte trochu oleja a pokračujte v pečení počas ďalších 2 minút.

Capricciosa (huby, artičok a olivy)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 2 konzervy lúpaných paradajok / 200 g syra mozzarella / 10 ružičiek artičokov v oleji / 10 malých húb v oleji / 10 čiernych olív / olej / soľ / korenie podľa chuti.

Cesto rovnomerne rozotiahnite. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať, roztláčajte ich vidličkou a rozotrite na pizzu. Mozzarellu nakrájajte na plátky, srdiečka artičokov a huby prekrojte na polovice, olivy vykôstkujte. Všetko rozložte na pizzu s paradajkami. Pridajte soľ, korenie a s pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Pečte po dobu 4-5 minút.

Al prosciutto e funghi (šunka a huby)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 2 konzervy lúpaných paradajok / 3 plátky dusenej šunky / zhruba 10 malých húb v oleji / 100 g syra mozzarella / soľ / olej.

Paradajky nechajte dôkladne odkvapkať a roztláčajte je. Mozzarellu nasekajte nadrobno, huby prekrojte na polovice, šunku nakrájajte na

pásiky. Cesto dôkladne rozťahnite a potrite paradajkami. Pridajte mozzarellu, trochu oleja a soľ podľa chuti. Potom na pizzu rozložte šunku a huby. Pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry na 4-5 minút.

Ai gorgonzola e salsiccia (gorgonzola a talianska klobása)

Prísady na prípravu 4 porcií: 350 g cesta na pizzu / 2 šálky paradajkového pretlaku / 150 g gorgonzoly / 150 g čerstvej talianskej klobásy
Cesto dôkladne rozťahnite dotenka. Potrite ho paradajkami, tak aby zostal voľný okraj, široký zhruba na 2 prsty. Pridajte gorgonzolu nakrájanú nadrobno a olúpanú, nadrobno nakrájanú klobásu. Pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry, nesoľte ju, ani nepridávajte olej. Pečte 4-5 minút.

Alla marinara (prímorská)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 2 konzervy lúpaných paradajok / 2 lyžice oregana / 2 strúčiky cesnaku / extra panenský olivový olej / soľ / korenie.

Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozťlačte je. Cesnak nakrájame na veľmi tenké plátky. Cesto rozťahnite tak, aby bolo čo najtenšie. Okraj cesta ponechajte o trochu silnejší. Na pizzu rozotrite paradajky tak, aby zostal voľný okraj. Poklad cesto cesnakom, posypeme oreganom, pridajte soľ, korenie a trochu oleja a pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Pečte 4-5 minút.

Ai funghi (huby)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 500 g šampiňónov alebo hřibov, 2 lyžice petržlenovej vňate / 1 strúčik cesnaku / 2 konzervy lúpaných paradajok / 100 g syra mozzarella / soľ / korenie podľa chuti.

Huby očistíte a nakrájate na plátky. Na slabo rozohriatom variči zahrievajte cesnak a petržlenovú vňať s trochou oleja, kým nepustí šťavu. Mozzarellu nakrájate na plátky. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozťlačte je. Cesto rozťahnite tak, aby bolo čo najtenšie, na ne rozotrite paradajky, pridajte mozzarellu a nakoniec huby. Dbajte, aby zostal voľný okraj široký niekoľko centimetrov. Pridajte trochu oleja a pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Pečte 4-5 minút.

Ai carciofi e prosciutto crudo (artičok a parmská šunka)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 100 g surovej parmskej šunky / 1 šálka paradajkového pretlaku / olej podľa chuti / 100 g syra mozzarella na pizzu / 2 artičoky / soľ.

Cesto znovu prodělejte s trochou oleja, prikryte a nechajte kysnúť. Artičoky očistíte a zbavte vonkajších listov a horných pichľavých častí. Artičoky opláchnite vodou, nakrájate na tenké plátky a nechajte ich vo vode s plátkom citróna. Mozzarellu nakrájate na malé kúsky. Cesto rozťahnite a potrite paradajkovým pretlakom, potom pridajte mozzarellu a dôkladne odkvapkané kúsky artičokov. Pridajte trochu oleja a pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte do rúry. Pečte 4-5 minút. Ihneď po vybratí z rúry na pizzu pridajte plátky parmskej šunky (nesmie byť priamo z chladničky) a servírujte.

Quattro stagioni (Štyri ročné obdobia)

Prísady na prípravu 4 porcií: 500 g cesta na pizzu / 2 konzervy lúpaných paradajok / 200 g mozzarely / 50 g dusenej šunky / srdiečka artičokov a huby v oleji / štipka oregana.

Lúpané paradajky nechajte dôkladne odkvapkať a rozťlačte ich vidličkou. Mozzarellu nakrájate na plátky. Odkrojíte z šunky tučný okraj. Huby a srdiečka artičokov nakrájate na polovice. Cesto rozťahnite a potrite paradajkami. Pridajte plátky mozzarely. Osoľte. Pizzu si rozdeľte opticky na 4 diely. Jednu štvrtinu posypte oreganom, jednu štvrtinu poukladajte plátky šunky, na jednu štvrtinu dajte huby a na poslednú štvrtinu nakrájaná srdiečka artičokov. Pridajte olivový olej a vložte pizzu do rúry. Vyberte z rúry po uplynutí 4-5 minút a servírujte.

REGIONÁLNA PIZZE:

Napoletana (neapolská)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 2 konzervy lúpaných paradajok / 150 g syra mozzarella na pizzu / 4-5 filiet ančovičiek / jedna lyžica oregana / soľ / olivový olej.

Lúpané paradajky nechajte dôkladne odkvapkať, mozzarellu nakrájate na kocky a filety ančovičiek opláchnite. Cesto rozťahnite a potrite paradajkami tak, aby bol ponechaný približne 2 cm široký voľný okraj. Trochu osoľte. Kocky mozzarely a filety ančovičiek rozložte symetricky na paradajky. Dôkladne pokvapkajte olivovým olejom a pomocou špeciálnych drevených lopatiek dodávaných s prístrojom vložte pizzu do rúry. Pečte 4-5 minút. Pred podávaním posypte oreganom.

Piadina Romagnola (Romagna)

Prísady na prípravu 4 porcií: 350 g múky / 100 g masť / soľ / vlažná voda.

Zmiešajte múku s masťou a trochou soli. Pridajte toľko vlažnej vody, koľko je potrebných na dosiahnutie konzistencie bežného cesta na pizzu. Cesto prodělejte minimálne 10 minút, potom ho rozdeľte na guľičky veľkosti vajec. Guľičky cesta rozťahnite tak, aby bolo maximálne 3 milimetre silné. Každú pizzu ľahko posypte múkou, aby sa nelepila. Každú piadina pečte zvlášť, najprv po jednej, potom po druhej strane. Zároveň piadina stláčajte vidličkou, aby boli rovné. Pridajte syr alebo údeniny podľa chuti a podávajte horúce.

Pugliese (Puglia)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 1 veľká cibuľa / 60 g syra pecorino / 2 konzervy lúpaných paradajok / soľ / korenie (podľa chuti). Nakrájate cibuľu. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozťlačte. Syr pecorino nastrúhajte nahrubo (hrubosť strúhadla na mrkvu). Cesto znovu prodělejte s trochou oleja. Potom cesto rozťahnite, ľahko posypte múkou, pridajte cibuľu, lúpané paradajky, soľ, korenie a trochu oleja. Navrch posypte syrom pecorino. Pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte do rúry a pečte 4-5 minút.

Romana (Rímska)

Prísady na prípravu 4 porcií: 400 g cesta na pizzu / 2 konzervy lúpaných paradajok / 200 g syra mozzarella / 4 filety ančovičiek / 1 hrst' solených kapár.

Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozťlačte: kapary a ančovičky dôkladne prepláchnite. Filety nakrájate na malé kúsky. Mozzarellu nakrájate na plátky. Cesto rozťahnite tak, aby bolo veľa tenké. Pridajte lúpané paradajky a rozotrite je po celej pizzě až do vzdialenosti 2 cm od okraja. Opatrne osoľte, pridajte kapary, kúsky ančovičiek a trochu oleja. Potom pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Po 2-3 minútach pečenia pridajte na pizzu mozzarellu a ďalej pečte po dobu 2 minút.

Siciliana (Sicília)

Prísady na prípravu 4 porcií: 500 g cesta na pizzu / 4 solené sardely / 20 čiernych olív s chilli / zväzok čerstvej bazalky / 1 šálka paradajkového pretlaku / 100 g mozzarely (podľa chuti) / soľ / olej podľa chuti.

Cesto rozťahnite tak, aby bolo skôr silnejšie, a zľahka posypeme múkou. Potom cesto prikryte obrúskom a dajte na stranu. Ančovičky umyte a vykostite. Bazalku vyperte a otrhajte lístky. Mozzarellu nakrájate. Na cesto dajte mozzarellu, potom paradajkový pretlak, listy bazalky, ančovičky a čierne olivy. Pridajte trochu oleja a pečte 5-6 minút. Dajte pozor, aby sa pizza na okraji nespálila. Cesto by malo byť silné a dobre vykynuté.

Pokyny pre likvidáciu výrobku podľa platných predpisov v Európskych spoločenstvách



Nevyhadzujte výrobok spolu s bežným pevným odpadom domácností. Vždy výrobok odovzdajte k likvidácii do príslušného zberného miesta. Výrobok môžete tiež odovzdať na likvidáciu predajcovi zariadenie pri kúpe nového výrobku.

Pri nesprávnej likvidácii výrobku alebo jeho odhodenie kdekoľvek v priestore hrozí riziko vážneho poškodenia životného prostredia.

V prípade, že je výrobok napájaný z batérií, je nutné najprv batérie vybrať a odovzdať ich k likvidácii do príslušného zberného kontajnera. Batérie sú vysoko toxické. Uvedený symbol znázorňuje smetiaku na bežný odpad. Je prísne zakázané vyhadzovať do týchto popelníc elektrické prístroje. Uvedenie na trh výrobkov, ktoré nie sú v súlade s L.D. č. 151 z 25. 7. 2005 (smernica RoHS RAEE), v období od 1. júla 2006 ďalej bude vystavené administratívnym sankciám.

Popredajný servis zaisťuje predajcu či dovozcu / distribútor výrobkov spoločnosti G3 FERRARI.

Pre overenie najbližšieho servisného strediska sa obracajte na telefónne číslo 0541 694246, fax číslo 0541 756430 alebo nás kontaktujte na assistenzatecnica@g3ferrari.net.

Spoločnosť TREVIDEA S.r.l. si vyhradzuje právo na zmeny elektrických, technických a vzhľadových vlastností výrobku a / alebo výmenu častí výrobku bez predchádzajúceho upozornenia, tak aby vždy ponúkala svojim zákazníkom najnovšie, najtrvanlivejšie a najspoľahlivejšie technológie. Spoločnosť TREVIDEA S.r.l. sa týmto tiež ospravedľňuje za prípadné tlačové chyby.