

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10199

UPORABNIŠKI PRIROČNIK

Tehnični model: LMGS-12DT



Peč za pico
PUMMAROLA

www.g3ferrari.it

RAZREDI ZAŠČITE



OPOZORILO NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA NE IZPOSTAVLJAJTE DEŽJU ALI VLAGI



Ta simbol opozarja uporabnika, da lahko neizolirana nevarna napetost v notranjosti izdelka povzroči električni udar. Ne odpirajte ohišja.



Naprava z zaščitnim razredom I. Ta simbol opozarja uporabnika, da mora biti ohišje naprave ozemljeno.



Opozorilo. Ta simbol opozarja uporabnika, da mora natančno prebrati pomembna navodila za uporabo in vzdrževanje v tem uporabniškem priročniku.

VARNOSTNA NAVODILA

V nadaljevanju so opisana pomembna navodila za namestitvev, uporabo in vzdrževanje. Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo. Opremo uporabljajte samo tako, kot je predvideno v tem priročniku. Vsaka drugačna uporaba velja za nepravilno in nevarno, zato proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi neprimerne, nepravilne in nerazumne uporabe.

Pred uporabo se prepričajte, da oprema ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne poskušajte uporabljati in se obrnite na pooblaščen servisni center. Embalažni material (npr. plastičnih vrečk, stiropora, žebličkov, sponk itd.) ne puščajte v dosegu otrok, saj so lahko nevarni. Ne pozabite, da jih je treba ločeno zbrati in odstraniti. Prepričajte se, da so podatki o nazivni moči, navedeni na tipski ploščici, skladni s podatki iz električnega omrežja. Namestitvev je treba opraviti v skladu z navodili proizvajalca in pri tem upoštevati največjo moč naprave, kot je navedena na tipski ploščici. Vsaka nepravilna namestitvev lahko povzroči škodo na ljudeh, živalih ali stvareh, za katero proizvajalec ne odgovarja.

Če je treba uporabiti adapterje, več vtičnic ali električne podaljške, uporabljajte samo tiste, ki ustrezajo veljavnim varnostnim standardom. V nobenem primeru ne prekoračite omejitev porabe energije, navedenih na električnem adapterju in/ali podaljških, ter največje moči, navedene na adapterju.

Naprave ne puščajte priključene na električno omrežje. Ko naprave ne uporabljate, izvlecite vtič iz električnega omrežja. Napravo vedno odklopite iz električnega omrežja, če jo pustite brez nadzora. Pred čiščenjem napravo odklopite iz električnega omrežja.

Če naprava ne deluje in je ne boste popravili, jo je treba onesposobiti tako, da prerežete napajalni kabel.

- Poskrbite, da se napajalni kabel ne bo dotikal ostrih predmetov ali vročih površin. Napravo izključite iz vtičnice tako, da povlečete za vtičak, nikoli za napajalni kabel.

- Otroci se z napravo ne smejo igrati.

- Ob okvari napajalnega kabla, vtiča ali v primeru kratkega stika, naprave ne uporabljajte. Vsa popravila naj opravi izključno pooblaščen servisni center.

- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami ali bosimi nogami. Naprave ne izpostavljajte škodljivim vremenskim vplivom, kot so dež, vlaga, zmrzal itd. Napravo vedno shranjujte v suhem prostoru.

- Te naprave ne smejo uporabljati otroci, tudi če so starejši od 8 let.

- To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so poučeni o varni uporabi naprave in razumejo z njo povezana tveganja.

- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.

Če je napajalni kabel poškodovan, naprave ne smete uporabljati. Popravilo naj opravi proizvajalec ali servisni center, ki ga je pooblastil proizvajalec, da ne pride do nevarnosti. V nasprotnem primeru bi to lahko ogrozilo varno delovanje naprave in privedlo do razveljavitve garancije.

OPOZORILO: Ker gre za napravo s funkcijo ogrevanja, se lahko poleg funkcionalnih površin močno segrejejo tudi druge, zato bodite pri uporabi zelo previdni. Dotikajte se zgolj tistih delov naprave, ki so temu namenjeni.

- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so: kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih; kmečkih hišah ter okolju tipa nočitev z zajtrkom.

- Ta naprava ni zasnovana za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

- Pred vsako uporabo odvijte napajalni kabel.

- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele in dodatno opremo.

Izdelka ne izpostavljajte močnim udarcem, saj lahko pride do resnih poškodb.

SPLOŠNE INFORMACIJE

OPOZORILO, NEVARNOST POŽARA: vnetljivi materiali, kot so olje, moka, koščki testa itd., ne smejo padati na kamen za peko, saj lahko pri visokih temperaturah povzročijo vžig v peči. Če ti materiali padejo na kamen, izklopite peč in jih odstranite s kamna.

Če v peči opazite plamene, jo takoj izklopite in izvlecite vtič, počakajte, da se ohladi, nato pa s kamna odstranite materiale, ki so povzročili vžig.

- Kabla, vtiča ali drugih delov naprave ne potaplajte v vodo, da ne bi povzročili električnega udara.

- Naprave ne uporabljajte v bližini eksplozivnih snovi, lahko vnetljivih materialov, plinov ali odprtega ognja.

- Naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prhe, umivalnika ali kjer koli, kjer lahko voda predstavlja vir nevarnosti.

- Med čiščenjem in ko naprave ne uporabljate, jo izklopite iz električnega omrežja.

- Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize.

- Pred čiščenjem naprave in pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov naprave počakajte, da se naprava ohladi.

- Med delovanjem naj bo okrog peči vsaj 10 cm prostora, da omogočite ustrezno kroženje zraka.

- V peč ne smete vstavljati prevelikih živil ali kovinskega pribora, saj lahko pride do nevarnosti požara ali električnega udara.

- Pica, kruh in druge jedi se lahko zažgejo. Napravo hranite stran od zaves ali drugih vnetljivih materialov.

- Do požara pride, če je peč med delovanjem pokrita ali se dotika vnetljivega materiala, kot so zavese, stene in podobno.

- Na peč ne odlagajte nobenih predmetov. V peč ne vstavljajte: kartona, plastike, papirja in podobnih materialov. V peči ne shranjujte nobenega materiala, razen dodatkov po priporočilu proizvajalca.

- Peč je popolnoma izklopljena le, ko je izklopljena iz električnega omrežja.

- Peči za pico postavite na ustrezno mesto, da boste med odpiranjem pokrova lahko stali tako desno kot levo od peči. Med odpiranjem ne stojite direktno pred pečjo, saj vas lahko para opeče! Pokrov odprite na enak način, kot odpirate pokrove ponev med kuhanjem.

- Pri vstavljanju ali odstranjevanju predmetov iz vroče peči vedno nosite zaščitne, izolirane rokavice.

- Navodila naj si preberejo vsi uporabniki peči.

OPOMBA: peč je izdelana iz nerjavečega jekla, ki je za stik z živili izredno varno. Material lahko pri visoki temperaturi spremeni barvo: po uporabi je normalno, da porumeni.

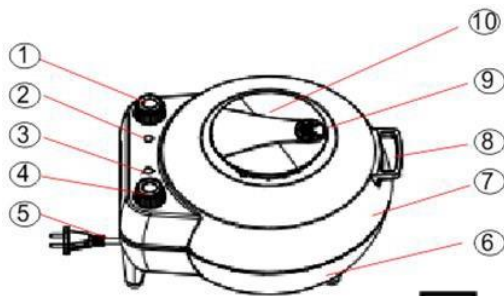
OPIS

Električna peč, zasnovana posebej za peko pic in opremljena s kamnom za peko, ki enakomerno oddaja toploto in vpija vlago iz testa, zaradi česar ga uporabljajo tudi v znanih picerijah s krušnimi pečmi, vam zagotavlja popolno peko domačih in hrustljavih pic. Še posebej odlična je za peko zamrznjenih pic in pic iz testa za dopeko, saj jim bo povrnila poln okus in vonj.

Z domačim ali kupljenim testom lahko v 3-5 minutah pripravite vse vrste pic. Pečete lahko tudi zamrznjene pice, pice za dopeko ali pice iz drugih vrst testa. Zamrznjene pice in pice za dopeko so v naši peči pečene veliko hitreje kot v običajnih pečeh oz. kot je navedeno na embalaži.

G10199

- 1 Gumb za izbiro grelnega elementa
- 2 Lučka za delovanje
- 3 Lučka za temperaturo
- 4 Gumb za nastavitev temperature
- 5 Napajalni vtič in kabel
- 6 Spodnji pokrov
- 7 Zgornji pokrov
- 8 Ročaj
- 9 Termometer
- 10 Pokrov s prezračevalnimi odprtini



DELOVANJE

Najprej skrbno operite vso dodatno opremo in notranjost peči. Odprite pokrov in pustite, da se peč zrači približno 30 minut, nato pa prazno pečico za 10 min vklopite na najvišjo temperaturo, pri čemer naj bosta prižgana oba grelna elementa.

Peč vklopite 10 min pred uporabo, da se segreje na izbrano temperaturo. Peč najprej segrejte brez hrane.

- Peč z vtičem priključite na napajanje.
- Gumb za izbiro grelnega elementa (1) premaknite v položaj 3, prižgala se bo lučka (2).
- Premaknite gumb za nastavitev temperature (4) v položaj 4. Prižgala se bo lučka za temperaturo (3), ki nakazuje, da se peč segreva.
- Po približno 10 minutah lučka za temperaturo (3) ugasne. Ko se ponovno prižge, je peč za pico dosegla pravo temperaturo za začetek pečenja pice.
- Za prenos pice na površino za peko uporabite posebna loparja, ki sta priložena peči; svetujemo, da ju pred uporabo potresete z malo moke. Pico obložite neposredno na pomokanem loparju in jo položite v peč. **Ne pozabite odstraniti loparjev, ko ste pico vstavili v peč in je pripravljena na peko.**

OPOZORILO: Preden v peč vstavite katero koli vrsto pice (domačo pico, pico za dopeko, zamrznjeno pico itd.), se vedno prepričajte, da je prižgana lučka za temperaturo (3). **Pico lahko vstavite v peč le ob prižgani kontrolni luči**, saj ta potrjuje, da delujeta oba grelna elementa, ki vzdržujeta stalno temperaturo in zagotavljata popolno peko. **Ko pico položite v peč, spustite pokrov, premaknite gumb za nastavitev temperature v položaj 5** in vklopite peč na najvišjo možno temperaturo.

OPOZORILO: med peko se lahko lučka za napajanje izklopi. To je normalno in ne vpliva na peko.

- Po koncu pečenja vsake pice premaknite gumb v položaj 4 in ponovite postopek za naslednjo pico. **Vsaki 3-5 minut se boste lahko veselili nove pice, ki bo tako slastna kot tista iz najboljše picerije.**
- Če med peko ene in druge pice lučka (3) ne sveti, čeprav je temperatura nastavljena na 5, pustite pokrov peči za pico odprt približno 2 minuti oziroma dokler se lučka spet ne prižge.

Če opazite, da je dno pice preveč pečeno, premaknite gumb (1) v položaj 1, da izklopite spodnji grelni element. Ne pozabite grelnega elementa ponovno prižgati, ko se vam zdi, da se je toplota uravnala.

Če opazite, da je zgornji del pice preveč pečen, premaknite gumb (1) v položaj 2, da izklopite zgornji grelni element. Ne pozabite grelnega elementa ponovno prižgati, ko se vam zdi, da se je toplota uravnala.

POMEMBNO!

- Pice za dopeko odtajajte na sobni temperaturi približno 30 minut pred peko.
- *Pazite, da omake in dodatki na pici (olje, paradižnikova meza, sir itd.) ne kapljajo oziroma padejo na kamen za peko, da se ne bi zažgali. Pico obložite tako, da so omaka in ostale sestavine na testu in se ne dotikajo kamna.*

- *Ne pozabite, da je najpomembnejši del peči kamen za peko pice, ki je odporen na ogenj. Kamen je narejen iz materiala, ki ga je posebej izbrala družba G3 Ferrari, ki velja za vodilno v tej panogi. Kamen zato učinkovito shranjuje toploto in jo enakomerno oddaja ter vpija vlago iz testa. Samo z uporabo kamna za peko lahko pico spečete v le 4-5 minutah, pri čemer bo ohranila svoje hranilne vrednosti.*

Po končani uporabi izklopite peč tako, da prestavite gumb (1) v položaj OFF. Hladilni ventilator po izklopu še nekaj časa deluje, dokler se peč popolnoma ne ohladi. Peč pustite odprto, da pospešite ohlajanje, in jo izklopite iz električnega omrežja šele, ko se ventilator izklopi.

ČIŠČENJE

Naprave nikoli ne potapljajte v vodo; lahko se poškodujejo električni deli. Kamna za peko se ne dotikajte, dokler je peč vklopljena oz. dokler se po izklopu ne ohladi. Peč očistite, ko se ta popolnoma ohladi in jo pred čiščenjem izklopite iz električnega omrežja. Zunanost očistite z vlažno kuhinjsko gobico. Loparja lahko pomivate kot običajno posodo. **POMEMBNO!** Ob vklopu aparata se prepričajte, da loparja nista na grelnem elementu.

ČIŠČENJE KAMNA

Površine kamna nikoli ne umivajte. Za čiščenje kamna ne uporabljajte detergentov in nanj ne polivajte mrzle vode, ko je še vroč, saj lahko poči.

Kamen lahko po dolgotrajni uporabi potemni. To je za naravni kamen nekaj povsem normalnega.

- Če na kamnu ni oblog, ga lahko obrišete z vlažno krpo.
- Če se na njem pojavijo obloge, jih lahko odstranite s strgalom. Na koncu kamen še obrišite z vlažno krpo.
- Če so na kamnu po razlitju olja, mocarele ali paradižnika nastale temne lise, priporočamo, da kamen očistite na naslednji način:
 - o S strgalom postrgajte obloge in ga nato obrišite z vlažno krpo.
 - o Kamen z umazano stranjo navzdol položite na spodnji grelni element.
 - o Peč vklopite na najvišjo temperaturo za 30-40 minut, tako da gumb (1) premaknete v položaj 2 (vklopljen spodnji element), ob koncu bo kamen bolj svetel.

TEHNIČNE ZNAČILNOSTI - Napajanje: AC 220-240 V, 50-60 Hz. Moč 1200 W

RECEPTI

Osnovno testo za pico - Za pripravo dobrega domačega testa za pico sledite naslednjemu receptu:

Sestavine za 500 g testa: 300 g moke /25 g kvasa / ščepec soli / 1 kozarec mlačne vode.

Na mizo stresite moko, na sredini naredite jamico, v katero dodate čajno žličko soli. V majhen kozarec mlačne vode nadrobite kvas, mešanico počasi prilivajte v jamico in začnite z gnetenjem. Na začetku bo testo mehko in lepljivo, vendar bo z gnetenjem postalo bolj kompaktno in elastično. Med gnetenjem uporabite veliko silo in s testom večkrat udarite ob delovno površino, saj bo tako postalo bolj voljno in gladko. Po določenem času se testo več ne bo lepilo na roke in mizo, to je znak, da ga lahko oblikujete v kroglico. Testo križno zarežite in pustite vzhajati na toplem, pokrito s čisto kuhinjsko krpo. Počakajte približno 2 uri, da se testo podvoji (v toplejšem in vlažnem bo vzhajanje hitrejše). Po vzhajanju testo še nekajkrat pregnetite in pripravljeno je za uporabo oziroma zamrzovanje. Če ga boste uporabili takoj, lahko med gnetenjem dodate še kanček ekstra deviškega olja oziroma svinjske masti ali masla, odvisno od recepta. Če boste testo zamrzili, ga zavijte v folijo za zamrzovanje. Ko se odločite, da boste zamrznjeno testo uporabili, ga najprej odmrznite na sobni temperaturi in ga nato 5 minut gnetite z malo olja.

TRADICIONALNE PICE

Margherita (mocarela in paradižnik)

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 2 pločevinki ali 500 g olupljenega paradižnika / 200 g mocarele za pico / olje po okusu / sol.

Olupljene paradižnike odcedite in pretlačite. Mocarelo narežite na rezine. Testo enakomerno raztegnite. Paradižnik razporedite po pici, pri čemer pustite približno 2 centimetra roba. Dodajte sol in malo olja ter testo s pomočjo loparja položite v peč. Po 2-3 minutah peke dodajte še mocarelo in še malo olja ter pecite še 2 minuti. **Capriciosa (gobe, artičoke in olive)**

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 2 pločevinki ali 500 g olupljenega paradižnika / 200 g mocarele / 10 artičok, konzerviranih v olju / 10 manjših gob, konzerviranih v olju / 10 črnih oliv / olje / sol / poper po okusu.

Raztegnite testo. Olupljene paradižnike odcedite, pretlačite z vilicami in razporedite po pici. Mocarelo narežite na rezine, artičoke in gobe premežite na pol, odstranite koščice iz oliv in jih razporedite po paradižniku. Dodajte sol, poper in malo olja ter pico s pomočjo loparja položite v peč. Pecite 4-5 minut.

Pica s šunko in gobami

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 2 pločevinki ali 500 g olupljenega paradižnika / 3 rezine kuhane šunke / približno deset manjših gob, konzerviranih v olju / 100 g mocarele / sol / olje.

Paradižnike dobro odcedite in pretlačite. Mocarelo narežite na koščke, gobe prerežite na pol, šunko pa na trakce. Testo enakomerno raztegnite in ga prekrijte s paradižnikom in mocarelo ter dodajte malo olja in soli po okusu. Dodajte trakce šunke, nato pa še gobe. Pico z loparjem položite v peč in pecite 4-5 minut.

Pica z gorgonzolo in klobaso

Sestavine za 4 osebe: 350 g testa / 2 skodelici paradižnikove mezge / 150 g gorgonzole / 150 g sveže italijanske klobase. Testo raztegnite zelo na tanko. Po njem razporedite paradižnik, pri čemer pustite dva prsta širok rob, nato dodajte na majhne koščke narezano gorgonzolo in olupljeno, natrgano klobaso. Pico z loparjem položite v peč, ne dodajajte soli ali olja, pecite 4-5 minut.

Pica marinara

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 2 pločevinki ali 500 g olupljenega paradižnika / 2 žlici origana / 2 stroka česna / ekstra deviško oljčno olje / sol / poper. Olupljene paradižnike odcedite in pretlačite. Česen narežite na zelo tanke rezine. Testo raztegnite čim bolj na tanko in pustite nekoliko debelejši rob. Dodajte dobro odcejen paradižnik, pri čemer rob pustite prazen, in potresite s česnom. Dodajte origano, sol in poper ter malo olja in pico z lesenim loparjem položite v peč. Pecite 4-5 minut.

Pica z gobami

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 500 g travniškega kukmaka ali jurčkov / 2 žlici peteršilja / 1 strok česna / 2 pločevinki ali 500 g olupljenega paradižnika / 100 g mocarele / sol / poper po okusu.

Gobe očistite in jih narežite. Na majhnem ognju segrejte malo olja, dodajte česen in peteršilj ter pražite, dokler ne spustijo tekočine. Mocarelo narežite na rezine, olupljen paradižnik pa odcedite in pretlačite. Testo zelo na tanko raztegnite in dodajte paradižnik, mocarelo in nazadnje še gobe, pri čemer pazite, da rob ostane prazen.

Dodajte nekaj kapljic olja in pico z loparjem položite v peč ter pecite 4-5 minut. Pica z artičokami in pršutom

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 100 g pršuta / 1 skodelica paradižnikove mezge / olje po okusu / 100 g mocarele za pico / 2 artičoki / sol.

Testo pregetnetite z malo olja, pokrijte in pustite vzhajati. Artičokam odstranite trde zunanje liste in zgornji del. Operite jih, narežite na zelo tanke rezine in jih namakajte v vodi z rezino limone. Mocarelo narežite na majhne koščke, testo raztegnite in dodajte paradižnikovo mezgo, mocarelo in dobro odcejene artičoke. Dodajte nekaj kapljic olja in z loparjem pico položite v peč. Pecite 4-5 minut. Takoj ko pico vzamete iz peči, dodajte še rezine pršuta, ki naj ne bo mrzel iz hladilnika, ter postrezite.

Pica štirje letni časi

Sestavine za 4 osebe: 500 g testa / 2 pločevinki ali 500g olupljenega paradižnika / 200 g mocarele / 50 g kuhane šunke / artičoke in gobe, konzervirane v olju / ščepec origana.

Olupljene paradižnike dobro odcedite in pretlačite z vilicami. Mocarelo narežite na rezine. S šunke odstranite maščobo. Gobe in artičoke prepolovite. Raztegnite testo in ga prekrijte s paradižniki in koški mocarele. Solite. Eno četrtno pice posujte z origanom, na drugo dodajte rezine šunke, na tretjo gobe in na četrto še artičoke. Dodajte nekaj kapljic olivnega olja in pico premaknite v peč. Pecite 4-5 minut in postrezite.

PICE IZ RAZLIČNIH ITALIJANSKIH REGIJ

Neapeljska pica

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 2 pločevinki ali 500 g olupljenega paradižnika / 150 g kakovostne mocarele za pico / 4-5 inčunov / žlička origana / sol / oljčno olje.

Olupljene paradižnike dobro odcedite, mocarelo narežite na kocke, fileje sardel pa operite. Raztegnite testo in dodajte olupljene paradižnike, pustite 2 cm robu. Dodajte malo soli. Čez paradižnik enakomerno razporedite kocke mocarele in inčune. Pokapljajte z oljčnim oljem in pico z loparjem položite v peč. Pecite 4-5 minut. Pred serviranjem potresite z origanom.

Romanjska piadina

Sestavine za 4 osebe: 350 g moke / 100 g svinjske masti / sol / topla voda.

Moko zmešajte z mastjo in malo soli ter dodajte toliko mlačne vode, da dobite testo običajne konsistence za pico. Gnetite ga vsaj deset minut, nato ga razdelite na kroglice v velikosti jajc in jih sploščite na debelino največ 3 mm. Posujte z moko, da se ne prilepijo. Piadine pecite eno po eno, najprej na eni strani, nato na drugi, in jih z vilicami sploščite. Po okusu dodajte sir ali kuhano ali sušeno meso in postrezite vroče.

Pica pugliese (Apulija)

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 1 velika čebula / 60 g sira pecorino / 2 pločevinki ali 500 g olupljenega paradižnika / sol/poper (po želji). Sesekljajte čebulo, odcedite in pretlačite olupljen paradižnik. Pecorino grobo naribajte. Testo pregnetite z malo olja in ga raztegnite po delovni površini. Posujte z moko, dodajte sesekljano čebulo, olupljen paradižnik, sol, poper in malo olja ter po vrhu posujte s sirom pecorino. Pico z loparjem položite v peč in pecite 4-5 minut. ***Pica romana (Rim)***

Sestavine za 4 osebe: 400 g testa / 2 pločevinki ali 500 g olupljenega paradižnika / 200 g mocarele / 4 inčuni / 1 pest kaper, konzerviranih v soli. Odcedite in pretlačite olupljene paradižnike: kapre in inčune temeljito operite. Inčune narežite na majhne koščke. Mocarelo narežite na rezine. Testo raztegnite na tanko in dodajte olupljen paradižnik, tako da pustite 2 cm praznega roba. Malenkost solite, dodajte kapre, koščke sardel in malo olja ter pico z loparjem položite v peč. Po 2-3 minutah pečenja dodajte mocarelo in pecite še 2 minuti.

Pica siciliana (Sicilija)

Sestavine za 4 osebe: 500 g testa / 4 inčuni / 20 črnih oliv s čilijem / en šopek sveže bazilike / 1 skodelica paradižnikove mezge / 100 g mocarele (po želji) / sol / olje po okusu.

Testo raztegnite precej na debelo. Posujte z moko, pokrijte s krpo in postavite na stran. Operite in filirajte inčune, operite baziliko in odstranite liste ter narežite mocarelo. Na testo položite mocarelo, paradižnik, liste bazilike, sardele in črne olive. Dodajte malo olja in pecite 5-6 minut, pri tem pa pazite, da se rob ne zažge. Testo mora biti gosto in dobro vzhajano.

ODLAGANJE ODPADNE ELEKTRIČNE IN ELEKTRONSKE OPREME

Izdelek je izdelan iz snovi, ki niso biološko razgradljive in lahko onesnažujejo okolje, če niso pravilno odstranjene; ostale sestavne dele je mogoče reciklirati. Naša dolžnost je, da prispevamo k varstvu okolja in pri tem upoštevamo pravilne načine odlaganja. Simbol prečrtanega smetnjaka pomeni, da izdelek izpolnjuje zahteve novih direktiv za varstvo okolja (2002/96/ES, 2003/108/ES, 2002/95/ES, 2012/19/ES) in ga je treba po koncu življenjske dobe ustrezno odstraniti. Za več podrobnosti se posvetujte z lokalnimi oblastmi ali podjetjem za zbiranje odpadkov. Za nepravilno odlaganje odpadkov je lahko določena kazen.



Naprava ustreza zadevnim evropskim predpisom in je zato označena z znakom CE.



GARANCIJSKI LIST - GARANCIJSKA IZJAVA

Jamčimo za lastnosti in brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z dobavo blaga potrošniku, če boste izdelek uporabljali v skladu z njegovim namenom in priloženimi navodili.

Na vašo zahtevo bomo popravili okvaro in pomanjkljivosti na izdelku, če boste le to sporočili v garancijskem roku.

Potrošnik je ob uveljavljanju garancije dolžan predložiti dokazilo o nakupu izdelka, ki ga reklamira (potrjen garancijski list ali kopija originalnega računa). Reklamacija bo obravnavana po postopku, ki ga določa zakon o varstvu potrošnikov (ZVPot-1)

Okvaro bomo brezplačno odpravili v razumnem roku od dneva prijave okvare, ki ni daljši od 30 dni. Zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, se lahko rok odprave napake podaljša za največ 15 dni.

Izdelek, ki ga ne bomo popravili v omenjenem roku, bomo zamenjali z novim. Za čas popravila vam bomo podaljšali garancijski rok. Vse pravice potrošnika izhajajo iz določil navedenih v 97. členu Zakona o varstvu potrošnikov (ZVPot-1).

Garancija prične veljati z dnem dobave blaga, kar dokažete s potrjenim garancijskim listom ali kopijo računa. Povrnili bomo stroške morebitnega prevoza in prenosa pokvarjenega izdelka, v kolikor bo izdelek poslan na najbližji pooblaščen servis. Stroške bomo povrnili po tarifi, ki velja v javnem prometu za transport izdelka.

GARANCIJSKI ROK : 24 MESECEV

Čas zagotavljanja servisiranja in zagotavljanja rezervnih delov je 3 leta po izteku garancijske dobe.

Garancija preneha veljati zaradi :

- neupoštevanja priloženih navodil in malomarnega ravnanja z izdelkom posega v izdelek, ki ga je opravila nepooblaščen oseba
- poškodbe, nastale zaradi mehanskih udarcev po krivdi kupca ali tretje osebe
- poškodbe zaradi poplave, požara, udarca strel

Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve in da garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Garancija velja samo na področju Republike Slovenije.

Izpolni prodajalec:

Izdelek: **G3Ferrari G10199 Pummarola**

Datum dobave blaga: _____ Podpis: _____

Ime, sedež in žig podjetja, ki je izdelek prodalo: _____

Distributer in dajalec garancije:

LUTMAN CO. d.o.o., Miren 172j, 5291 MIREN, www.lutmanco.com

Servis:

LJUBLJANA: PSC PREŠEREN D.O.O.

Litijska cesta 12A , 1000 LJUBLJANA

Tel.: 01/540 10 00, 031 807 407, www.servispreseren.com, info@servispreseren.com

MARIBOR: RTV SERVIS ŽUPEVC

Ptujska cesta 9, 2000 MARIBOR

Tel: 02/ 331 64 00, 031 620 900, info-mb@servispreseren.com

Slovenski prevod izjave o skladnosti najdete na: www.izjaveoskladnoti.si