

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10006

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

PT

ES

DE

NL

FR

PL



Forno Pizza - Pizza Oven
DELIZIA

www.g3ferrari.eu

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata dai bambini senza sorveglianza.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini, nemmeno se hanno più di 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante. Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza

tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.

INFORMAZIONI D'USO

ATTENZIONE, RISCHIO INCENDIO: non far cadere sulla pietra materiali combustibili come olio, farina, incrostazioni di impasto, ecc., in quanto ad alte temperature si possono accendere innescando fiamme. Qualora tali materiali cadano sulla pietra, spegnere il forno e rimuoverli dalla pietra.

Se si notano fiamme all'interno del forno, spegnere immediatamente il forno staccando la spina, lasciar raffreddare e poi rimuovere dalla pietra i materiali che causano il fuoco.

- **ATTENZIONE:** Conservare in luoghi ASCIUTTI, per evitare deposito di umidità sui contatti elettrici, che può causare dispersione di corrente, e intervento del differenziale dell'impianto elettrico di casa.
- Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.
- Quando si utilizza il forno lasciare almeno 10 cm di spazio tutt'intorno al forno stesso per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Staccare la spina al termine di ogni utilizzo.
- Non immergere il forno in acqua o in altri liquidi ed evitare che spruzzi di liquidi lo raggiungano. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
- Prima dell'utilizzo svolgere il cavo alimentazione. Non lasciare il cavo pendente.
- Non utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento. Non inserire nulla nelle feritorie di areazione.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare la spina dalla presa elettrica ed attendere il completo raffreddamento di ogni parte del prodotto.
- **L'apparecchio è spento solo quando la spina è scollegata dalla presa di corrente.**

- INSTALLAZIONE

- Togliere tutti i materiali dal vano di cottura.
- Riporre su superfici solide e stabili.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili, tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.
- Non utilizzare come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori.
- Non introdurre cibi di dimensioni eccessive, utensili metallici, cartone, plastica, carta, ecc
- Attenzione! Posizionare il forno in modo che si apra verso destra o verso sinistra. Non aprire frontalmente, il vapore è molto caldo!

NOTA: la calotta riflettente è realizzata in acciaio inox per garantire la massima sicurezza alimentare. Questo materiale, se sottoposto ad alte temperature, può cambiare colore: è normale notarne un ingiallimento dopo l'uso.

DESCRIZIONE

È un forno elettrico speciale per pizza, studiato e costruito con un piano di cottura in pura "pietra refrattaria" sfruttando al massimo la sua caratteristica più importante, che è quella di cedere calore uniformemente, assorbendo l'umidità della pasta in cottura ottenendo così il risultato di cuocere la pizza fragrante e croccante in casa con la stessa pietra del forno "a

legna” delle pizzerie. Validissima soprattutto per restituire fragranza e sapore alle paste già preparate, surgelate e preconfezionate. **Cuoce in circa 4/5 minuti** qualsiasi tipo di pizza, calzone, ecc. utilizzando pasta fatta in casa od acquistata dal proprio fornai. È possibile utilizzare qualunque altro tipo di pasta o pizza già pronta (surgelata, precotta, ecc.). In questo ultimo caso l'uso del nostro forno pizza riduce notevolmente i tempi di cottura indicati sulle confezioni dei prodotti.

FUNZIONAMENTO

1) Una volta collegata la spina alla presa di corrente elettrica, accendere il forno, usando l'apposita manopola graduata, che deve essere posizionata tra il 2-1/2 e il 3.

2) Dopo circa 10 minuti di preriscaldamento da effettuarsi a forno chiuso, l'apparecchio avrà raggiunto la giusta temperatura per poter iniziare a cuocere le pizze.

3) Prima di appoggiare qualunque tipo di pizza, sul piano di cottura refrattario (dopo il preriscaldamento) accertarsi sempre che la spia luminosa sia accesa. **È importantissimo inserire la pizza quando la spia è accesa, perchè solo in tal caso sono in azione le due resistenze che mantengono omogeneo il calore adatto alla perfetta cottura delle pizze.** Qualora, dopo il periodo di preriscaldamento, la spia fosse spenta, avere l'accortezza di aprire il coperchio, fino a quando la spia luminosa non si sarà riaccesa.

ATTENZIONE: durante la cottura la spia potrebbe spegnersi. Questo è normale, e non pregiudica la cottura.

4) Per il trasporto delle pizze al piano di cottura in pietra refrattaria, servirsi delle apposite palette, che risulteranno utili soprattutto se, prima di essere adoperate, saranno state leggermente infarinate. Infarinare le palette, condire la pizza direttamente su di esse, ed infornare. **Una volta appoggiata la pizza, ricordarsi di togliere le palette.**

5) Una volta infornata la pizza, abbassare il coperchio ed accertarsi che la manopola sia sempre tra il 2-1/2 e il 3. **Ogni 4/5 minuti si sforneranno pizze fragranti e gustose, buone quanto quelle delle migliori pizzerie.**

6) Tra una cottura e l'altra della pizza, lasciare aperto il coperchio del forno pizza per circa 2 minuti, così che la spia risulti sempre accesa quando verranno infornate altre pizze, e che anche le resistenze risultino accese (quella superiore si vedrà rossa) durante la cottura.

7) Con pizze surgelate, estrarle dal freezer per circa 10/15 minuti, prima di cuocere.

8) **IMPORTANTE!** *Non far cadere parte dei condimenti della pizza che si sta per cuocere (olio, pomodoro, mozzarella, ecc.) sul piano di cottura in pietra refrattaria, perchè ciò comporterebbe l'assorbimento della parte liquida di questi ingredienti da parte della pietra refrattaria. Tali condimenti devono essere preparati in modo tale che restino solo sulla pizza, senza cadere sulla pietra.*

9) *È oltremodo importante ricordarsi sempre che la massima caratteristica del piano di cottura dei nostri forni pizza è costituita dalla loro pietra refrattaria, lasciata al naturale, studiata nei componenti appositamente dalla G3 Ferrari, azienda leader nel settore, perchè tale pietra incamerando dolcemente il calore, lo cede uniformemente, assorbendo l'umidità della pasta. Solo col contatto diretto alla pietra refrattaria, è possibile ottenere la cottura di pizze in 4/5 minuti, che mantengono inalterati i valori nutritivi in essa contenuti.*

10) Il nostro forno pizza è stato studiato anche per la cottura di altri cibi (pesce, verdure, pollo, ecc.). In tal caso, è assolutamente necessario usare appositi contenitori da forno, in carta di alluminio, facilmente reperibili presso qualsiasi negozio e supermercato. In tal modo si otterrà una cottura al forno genuina, che conserverà le peculiarità dei cibi freschi.

TIMER

1) In questo Forno Pizza viene fornita la possibilità di misurare il tempo di cottura ed avvertire l'utente, attraverso un contamini meccanico, che tale periodo è trascorso.

2) Dopo aver posizionato la pizza sul piano di cottura e aver chiuso il coperchio procedere come segue:

a) Ruotare la manopola timer portando l'indicatore sul tempo di cottura desiderato.

b) Trascorso il tempo impostato si avvertirà lo squillo del timer.

Normalmente dopo 5 minuti la pizza dovrebbe essere cotta ma è doveroso precisare che il tempo di cottura è indicativo poiché dipende da: spessore pasta, grado di umidità del condimento, stato di congelamento della pasta (per pizze surgelate), ecc... Verificare lo stato di cottura e impostare la durata in funzione delle specifiche esigenze. Il timer in dotazione è di tipo meccanico e non influisce sul comportamento elettrico del prodotto. Pertanto, al termine del periodo impostato, il forno continuerà a riscaldare normalmente. Ciò significa che:

IL TIMER NON SPEGNE e non accende IL FORNO!!

È importante quindi continuare a presidiare l'apparecchio anche dopo che è trascorso il tempo stabilito. Per spegnere l'apparecchio togliere la spina dalla presa dopo aver portato in posizione "0" la manopola di regolazione del termostato.

MANUTENZIONE e PULIZIA

Procedere alla pulizia solo dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, e solamente quando il forno si sarà raffreddato. Per la parte esterna, la pulizia si può eseguire con acqua e una spugnetta. Il piano di cottura, invece, non deve mai essere lavato; è sufficiente una passata con un panno umido da cucina, oppure una spatola o la lama di un coltello, per

eliminare gli eventuali residui che possono rimanere. **NON RICHIEDE ALCUN ALTRO TIPO DI MANUTENZIONE.**

È normale che, con l'uso, la pietra refrattaria diventi scura. È una caratteristica della pietra naturale.

- Accertarsi sempre che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.

- Non usare detersivi per la pulizia del piano di cottura e non versare sulla pietra ancora calda acqua fredda per evitare una eventuale rottura, causata dallo shock termico.

- Non immergere l'apparecchio in acqua per non danneggiare l'impianto elettrico. Non toccare il piano di cottura, quando l'apparecchio è in funzione e, comunque, fino a quando, dopo averlo spento, continua a mantenere un elevato calore.

- **IMPORTANTE!** Accertarsi che al momento dell'accensione del forno le palette non siano appoggiate sul piano cottura.

ATTENZIONE: non lavare le palette in lavastoviglie, poiché il lavaggio aggressivo della lavastoviglie rovina l'alluminio, rendendolo scuro e opaco.

RICETTE

Pasta base per pizza: Per preparare una buona pasta di pane in casa userete questa ricetta.

Ingredienti per 500 g di pasta: 300 g di farina / 25 g di lievito di birra / 1 pizzico di sale / 1 bicchiere di acqua tiepida.

Preparare la farina a montagnola sulla tavola, praticarvi un incavo al centro, formando la cosiddetta fontana, e mettervi un cucchiaino raso di sale fino. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e impastare. All'inizio avremo una pasta piuttosto molle e appiccicosa, che diventerà più soda ed elastica a mano a mano che verrà lavorata. Sbattere più volte l'impasto sulla tavola, premerlo con i polsi, in modo da renderlo liscio e omogeneo. Quando, dopo aver a lungo ripetuto quest'operazione di impastare e sbattere, si noterà che la pasta si stacca facilmente dalle mani e dalla tavola, formare una palla. Praticare un taglio in croce sulla calotta, e metterla a lievitare in un angolo tiepido della tavola, coperta con un canavaccio. Lasciar riposare per circa 2 ore, tempo necessario per permettere alla pasta di raddoppiare di volume (tale tempo può essere di molto inferiore in condizioni ambientali di caldo-umido). A questo punto, dopo la lievitazione la pasta può essere rimpastata qualche minuto e usata subito, oppure surgelarla. Se la usate subito, prima di rimpastarla, potrete aggiungere un grasso a vostra scelta, che sarà quasi sempre olio extra vergine d'oliva, ma potrebbe essere, in alcune ricette particolari, strutto o burro. Se invece decidete di surgelarla, avvolgetela con della pellicola di plastica trasparente per alimenti, fatene un pacchetto e riponetela in freezer. Quando deciderete di usarla, la scongelerete a temperatura ambiente e la rimpasterete per 5 minuti con un po' d'olio.

LE PIZZE TRADIZIONALI

Pizza Margherita

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pelati 2 scatole da 250 g / mozzarella da pizza 200 g / olio q.b. / sale.

Scolare e spezzettare i pelati. tagliare la mozzarella a fettine. Stendere la pasta in modo regolare. Distribuire i pelati in modo da lasciare un bordo di 3 centimetri circa tutt'intorno. Salare, condire con un filo d'olio e infornando usando le apposite palette di legno. Dopo 2/3 minuti di cottura aggiungere la mozzarella, ancora un filo d'olio, e continuare la cottura per altri 2 minuti.

Capricciosa

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pelati 2 scatole / mozzarella 200 g / carciofini sott'olio 10 / olive nere 10 / olio / pepe q.b.

Stendere la pasta. Guarnirla con i pelati ben scolati e sminuzzati con la forchetta, la mozzarella tagliata a fettine, i carciofini e i funghetti tagliati a metà, le olive snocciolate. Salare, pepare, condire con un filo d'olio e informare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.

Al prosciutto e funghi

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pelati 2 scatole / prosciutto cotto 3 fette / funghetti sott'olio una decina / mozzarella 100 g / sale / olio.

Sgocciolare bene e sminuzzare i pelati. Tritare la mozzarella, tagliare i funghetti a metà e il prosciutto a listarelle. Tirare la pasta, disporvi i pelati e la mozzarella, un filo d'olio, salare, aggiungere le fettine di prosciutto e da ultimo i funghetti. Informare con le apposite palette per 4-5 minuti.

Al gorgonzola e salsiccia

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 350 g / salsa pomodoro 2 tazze / gorgonzola 150 g / salsiccia 150 g.

Tirare la pasta sottilissima. Distribuirvi il pomodoro lasciando un bordo di 2 dita e sopra a esso il gorgonzola a pezzetti e la salsiccia privata della pelle e sbriciolata. Informare, servendosi delle apposite palette di legno senza salare nè ungere e cuocere per 4/5 minuti.

Alla marinara

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pomodori 2 scatole / origano 2 cucchiaini / aglio 2 spicchi / olio extra vergine d'oliva / sale / pepe.

Sgocciolare e sminuzzare i pomodori pelati. Tagliare l'aglio a fettine sottilissime. Stendere la pasta il più sottile possibile, lasciando un bordo un po' più spesso tutt'intorno. Disporvi i pelati ben asciutti evitando il bordo, nonché le fettine d'aglio qua e là. spolverizzare con l'origano, salare, pepare, irrorare con un filo d'olio e informare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.

Ai funghi

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / champignon o porcini 500 g / prezzemolo 2 cucchiaini / aglio 1 spicchio / pelati 2 scatole / mozzarella 100 g / sale / pepe q.b.

Pulire e tagliare i funghi a fettine. Saltarli in padella con poco olio, aglio e prezzemolo affinché facciano l'acqua. Tagliare la mozzarella a fettine, scolare e sminuzzare i pelati. Tirare la pasta ben sottile, aggiustarvi i pelati, la mozzarella e da ultimo i funghi, prendendosi cura di lasciare tutt'intorno un paio di centimetri di bordo. Versare un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere 4/5 minuti.

Ai carciofi e prosciutto crudo

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / prosciutto crudo tipo Parma 100 g / salsa di pomodoro 1 tazza / olio q.b. / mozzarella da pizza 100 g / carciofi 2 / sale.

Rimpastare la pasta con un po' d'olio e rimetterla a riposare coperta. Pulire i carciofi, togliendo le foglie dure esterne e tagliando la parte superiore con le spine. Lavarli, tagliarli a fettine sottilissime e tenerli in acqua con uno spicchio di limone. Tagliare la mozzarella a pezzetti. Tirare la pasta, disporvi la salsa di pomodoro, la mozzarella e i carciofi ben asciugati. Irrorare con un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti. Appena tolta dal forno disporvi le fette di prosciutto crudo, che non devono essere fredde di frigorifero, e servire.

Quattro stagioni

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 500 g / pomodori 2 scatole / mozzarella 200 g / prosciutto cotto 50 g / carciofini e funghetti sott'olio q.b. / origano 1 pizzico.

Scolare molto bene i pelati e spezzettarli con la forchetta. Tagliare la mozzarella a fettine. Togliere il grasso al prosciutto. Tagliare a metà i funghetti e carciofini. Tirare bene la pasta, ricoprirla con i pelati e i pezzetti di mozzarella, salare. Dividere la pizza idealmente in 4 e guarnirla su un quarto con l'origano, su un quarto con la fetta di prosciutto, su un quarto con i carciofini ed infine sull'ultimo quarto con i funghetti. Condire con olio d'oliva e infornare usando le apposite palette di legno. Dopo 4/5 minuti sfornare e servire.

LE PIZZE REGIONALI

Napoletana

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pomodori pelati 2 scatole / mozzarella da pizza 150 g / acciughe 4/5 filetti / origano 1 cucchiaino / sale / olio d'oliva.

Sgocciolare bene i pelati, tagliare la mozzarella a dadini, lavare i filetti d'acciuga. Stendere la pasta, distribuire i pelati lasciando un bordo di 2 centimetri, salare con moderazione. Sopra ai pomodori disporre i dadini di mozzarella e i filetti d'acciuga in modo simmetrico. Irrorare con abbondante olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti. Prima di servire spolverizzare con l'origano.

Piadina romagnola

Ingredienti per 4 persone: farina 350 g / strutto 100 g / sale / acqua tiepida q.b.

Impastare la farina con lo strutto e un pizzico di sale, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria a ottenere una pasta della consistenza di quella classica della pizza. Impastare per buoni 10 minuti, quindi dividerla a palline grosse come un uovo e tirarla in dischi di pasta non più alti di 3 millimetri. Infarinare ogni disco perché non attacchi. Cuocere una per una le piadine, prima da una parte poi dall'altra, dopo averle punzecchiate piano con la forchetta. Condirle a piacere con formaggi o salumi e servire calde.

Pugliese

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / 1 grossa cipolla / pecorino 60 g / pelati 2 scatole / sale / pepe (facoltativo).

Tritare la cipolla, sgocciolare e sminuzzare i pelati. Grattugiare il pecorino a grosse scaglie (come si fa per le carote). Tirare la pasta dopo averla rimpastata con poco olio. Spolverizzare di farina, accomodarvi la cipolla tritata, i pelati, salare, condire con olio e guarnire di pecorino. Infornare con le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.

Romana

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pomodori pelati 2 scatole / mozzarella 200 g / acciughe 4 filetti / capperi / sale una manciata.

Sgocciolare e sminuzzare i pelati, lavare bene i capperi e le acciughe. Tagliare i filetti a pezzetti e la mozzarella a fettine. Tirare la pasta sottile, disporvi il pomodoro arrivando a 2 centimetri dal bordo, salare pochissimo, aggiungere i capperi e pezzetti d'acciuga, un filo d'olio e infornare con le apposite palette di legno. Aggiungere la mozzarella dopo 2/3 minuti di cottura, e continuare a cuocere per altri 2 minuti.

Siciliana

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 500 g / acciughe salate 4 / olive nere piccanti 20 / basilico fresco un mazzetto / salsa di pomodoro 1 tazza / mozzarella (facoltativa) 100 g / sale / olio q.b.

Stendere la pasta piuttosto spessa. Spolverizzare di farina, coprirla con un tovagliolo e metterla da parte. Lavare e diliscare le acciughe, lavare e separare foglia a foglia il basilico, tritare la mozzarella, distribuire sulla pasta la mozzarella per prima, poi la salsa, le foglie di basilico, le acciughe e le olive nere. Irrorare con un filo d'olio e cuocere per circa 5/6 minuti badando che il bordo non bruci. La pasta della pizza deve risultare piuttosto alta e lievitata.

TRATTAMENTO RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana. Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical

adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Children must not play with the appliance.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- This appliance cannot be used by children, even if they're more than 8 years old.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

WARNING: This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.

Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

GENERAL INFORMATIONS

WARNING, FIRE HAZARD: flammable materials such as oil, flour, dough sticking, etc., should not fall on the cooking stone, because at high temperatures these may cause flames inside the oven. If these materials fall on the stone, shut off the oven and remove them from the stone.

If you see flames inside the oven, immediately shut off the oven removing the plug, let cool down and then remove from stone the materials causing the fire.

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of appliance into water.
- Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
- Do not use appliance near bath, shower, wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
- Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning.

- Do not let cord hang over edge of table.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- When operating the Oven keep at least four inches of space on all sides to allow for adequate air circulation.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the oven as may create a fire or electric shock risk.
- Pizza, bread and other sorts of food can burn. Keep the appliance far from curtains or other flammable materials.
- A fire occur if the Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not store any item on the oven. Do not place any of these in the oven: cardboard, plastic, paper, or any similar. Do not store any material other than accessories recommended by manufacturer, in the oven.
- The oven is off only when it is unplugged.
- Attention! the Pizza Oven in an adequate position for easy opening of the cover lid both from right and from left side. Don't open it when you are in front of oven, steam is quite hot! Open the cover lid in the same way you use to open the lids of pans while you're cooking.
- Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot Oven.
- Let other potential users read these instructions.

NOTE: the reflecting metal plate is made of stainless steel to guarantee top food contact safety. This material, at high temperature, may change color: is normal to see a yellowing on it after use.

DESCRIPTION

This is an electric oven specially developed to make pizzas, designed and provided with a pure "firestone" cooking bed - which main characteristic is that of delivering heat evenly and absorbing humidity contained in the cooking dough - to obtain home - made, fragrant and crisp pizzas cooked on the same stone as that used in the "wood fuelled" ovens of the most famous pizza restaurants. It is most suited to restore fragrance and taste to frozen and ready-made doughs.

- It cooks any kind of pizzas and stuffed Neapolitan rolls, which dough is either home made or bought at the baker's, in about 4/5 minutes. It cooks any other kind of dough or ready-made pizza (e.g. frozen, pre-cooked pizzas). In this case our pizza oven remarkably reduces the cooking time usually printed on packings.

OPERATING

- 1) After connecting the plug to mains socket, switch oven on using the graduated knob, setting it at between 2-1/2 and 3.
- 2) After preheating for about 10 minutes with the oven closed, the pizza oven will have reached the right temperature for starting to cook pizzas.
- 3) Before placing any type of pizza (home-made pizza, bakeris pizza, ready-made pizza, frozen pizza, frozen pizza with topping etc.) on the refractory cooking surface, which should be thoroughly heated after a 10-minute warm-up, always make sure that the pilot light is on. **Pizza must only be inserted in the oven with the pilot light on, since this shows that the two heating elements are in operation and will maintain the temperature constant to ensure perfect cooking of pizzas.** If the pilot light has gone out after the preheating period, open the oven lid for about 2 minutes, until the pilot light switches back on.
- WARNING:** during cooking the power light may switch OFF. This is normal, and does not affect cooking.
- 4) To transfer the pizzas to the cooking surface in refractory stone, use the special spatulas provided; you will find them very useful, particularly if you dust them with a little flour before use.
- 5) **Remember to remove the spatulas once the pizza is in cooking position.**
- 6) Once the pizza has been placed in the oven, lower lid and check that the graduated knob is still between 2-1/2 and 3. **Every 4/5 minutes oven will provide fragrant, tasty pizzas, just as good as those from best pizzerias.**
- 7) Between cooking one pizza and the next, leave the pizza oven lid open for about 2 minutes, so that the pilot light is always on when the next pizzas are inserted; this ensures that the heating elements are also switched on (the top one glows red) during cooking. Keep ready-made frozen pizzas at ambient temperature for about 10/15 minutes before cooking.
- 8) **IMPORTANT:** *Do not allow topping from the pizza to be cooked (oil, tomato, cheese etc.) to fall onto the refractory stone cooking surface, since the stone will absorb the liquids they contain. Prepare the toppings so that they stay on the pizza and do not overflow onto the stone.*
- 9) Always remember that the most important feature of the pizza oven cooking surface is the refractory stone. This untreated stone is made from components specially selected by G3 Ferrari, a sector leader, so it will store heat gently and give it out evenly, absorbing the moisture from the dough. Only using this method, with direct contact with refractory stone, it is possible to cook pizzas in 4/5 minutes, maintaining their nutrient values intact.
- 10) Our pizza oven is also designed to cook other foods (fish, vegetables, chicken etc.). In this case, use aluminium foil trays available from any supermarket. This will give genuine cooking that conserves all characteristics of fresh foods.

TIMER

With this oven it is possible regulating cooking time and being advised when the cooking time has passed, that thanks to a mechanical timer. Proceed in the following way:

- a. place your pizza on the stone plate and close the lid of the oven;
- b. turn the timer clockwise placing the selector on the desired time; as the selected time has passed, it can be heard a ring;
- c. normally after 5 minutes a pizza is well cooked must it must be said that this is approximate, time of cooking depends on several factors: dough thickness, type of ingredients, grade of freezing (in case of frozen pizzas), etc... therefore it is recommended to control the grade of cooking during the operation.

The timer is mechanical therefore it doesn't affect the electric functioning of the oven, in other words it

TIMER CAN'T TURN ON OR OFF THE OVEN!

It is necessary looking after the cooking while the oven is operating. The sole method for turning off the oven is setting the temperature knob in position "0" and unplugging the cable.

CLEANING

Clean after removing the plug from the power socket, once the oven has cooled.

Clean the outside with water and a kitchen sponge. Never wash the cooking surface; simply wipe with a damp kitchen cloth, or use a spatula or a knife-blade to eliminate any residues.

NO OTHER MAINTENANCE IS REQUIRED

It is normal for the refractory stone to become dark with use. This is typical of natural stone.

- Make sure the appliance is disconnected from the mains socket before cleaning it. Do not use detergents to clean the cooking base and do not pour cold water into the stone when it is still hot; the thermal shock might crack it.
- Never dip the appliance into water; electric parts might be damaged.
- Never touch the cooking stone when the appliance is on and, when it is off, as long as it keeps being hot.
- Important! When turning on the appliance, make sure the trays are not on the cooking base.

RECIPES

Basic pizza dough - To make a good pizza dough at home use the following recipe:

Ingredients for 500 g of dough: 300 g flour /25 g yeast / a pinch of salt / 1 glass of lukewarm water.

Pour the flour onto the table in a heap, make a hollow in the centre to form the "well" and add a level teaspoonful of cooking salt. Crumble the yeast into a small glass of lukewarm water, pour it into the well a little at a time and start

mixing. At the start the dough will be soft and sticky, but it will become stiffer and more elastic as you knead it. Thump the dough hard against the table and press your wrists against it to make it smooth and even. When you have repeated this procedure many times, you will find that the dough comes away from your hands and the table easily; now form a ball. Cut a cross on the top and leave to rise in a warm corner of the table, covered with a clean tea-towel. Leave for about 2 hours, during which time the dough will double in size (this may take much less in hot, humid conditions). At this point, after rising, the dough may be kneaded again for a few minutes and used immediately, or frozen. If you are going to use it at once, before kneading you can add the oil of your choice. This will almost always be extravirgin olive oil, but in some special recipes it may be lard or butter. If you decide to freeze the dough, wrap it up in a freezer film and place it in the freezer. When you decide to use it, thaw it at room temperature and knead it for 5 minutes with a little oil.

THE TRADITIONAL PIZZAS

Margherita (Mozzarella Cheese and Tomatoes)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes 250 g each / 200 g pizza grade mozzarella cheese / oil to taste / salt.

Drain and mash the peeled tomatoes. Slice the mozzarella. Spread out the pasta evenly. Apply the peeled tomatoes leaving about 2 centimetres free all round the edge. Add salt and a little oil and place in the oven using the special wooden scoops. After 2/3 minutes cooking time add the mozzarella and a little more oil and continue cooking for an additional 2 minutes.

Capricciosa (Mushrooms, Artichokes and Olives)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 200 g mozzarella cheese / 10 artichoke hearts preserved in oil / 10 small mushrooms preserved in oil / 10 black olives / oil / salt / pepper to taste.

Spread out the dough. Drain the peeled tomatoes, mash with a fork and spread over the pizza. Slice the mozzarella, cut the artichoke hearts and mushrooms in half and pit the olives, and arrange over the tomatoes. Add salt, pepper and a little oil and place in the oven, using the special wooden scoops. Cook for 4/5 minutes.

Al Prosciutto e Funghi (Ham and Mushrooms)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 3 slicer cooked ham / ten or so small mushrooms preserved in oil / 100 g mozzarella cheese / salt / oil.

Drain the tomatoes well and mash. Chop the mozzarella and cut the mushrooms in half and the ham into strips. Spread out the pasta and cover it with the tomatoes and mozzarella, adding a little oil and salt to taste. Add the strips of ham followed by the mushrooms. Place in the oven using the special wooden scoops for 4/5 minutes.

Al gorgonzola e salsiccia (Gorgonzola and Italian Sausage)

Ingredients to serve 4: 350 g bread dough / 2 cups tomato purée / 150 g gorgonzola / 150 g fresh Italian sausage.

Spread out the dough very thin. Spread the tomato over it, leaving two finger's width around the edge, followed by the gorgonzola in small pieces and the skinned, crumbled sausage. Place in the oven using the special wooden scoops, without adding salt or oil, and cook for 4/5 minutes.

Alla marinara (Seaside)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 2 spoonfuls of origan / 2 cloves garlic / extra virgin olive oil / salt / pepper.

Drain and mash the peeled tomatoes. Cut the garlic into very thin slices. Spread the dough as thin as possible, leaving a slightly thicker strip around the edge. Add the well-drained tomatoes, leaving the edge clear, and place slices of garlic here and there. Dust with origan, add salt and pepper and a little oil and place in the oven using the special wooden scoops.

Cook for 4/5 minutes.

Ai funghi (Mushrooms)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 500 field or "porcini" (boletus edulis) mushrooms / 2 spoonfuls of parsley / 1 clove garlic / 2 tins peeled tomatoes / 100 g mozzarella cheese / salt / pepper to taste.

Clean and slice the mushrooms. Heat over a low flame with a little oil, garlic and parsley until they start to give off liquid. Cut the mozzarella into slices and drain and mash the peeled tomatoes. Spread the dough very thin and add the tomatoes, the mozzarella and last of all the mushrooms, taking care to leave a couple of centimetres free around the edge.

Pour on a little oil and place in the oven using the special wooden scoops, and cook for 4/5 minutes.

Ai carciofi e prosciutto crudo (Artichokes and Parma ham)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 100 g raw Parma ham / 1 cup tomato purée / oil to taste / 100 g pizza quality mozzarella cheese / 2 artichokes / salt.

Remix the dough with a little oil, cover and leave to rise. Remove the hard outer leaves and the upper section with the spines from the artichokes. Wash them, cut them into very thin slices and leave them in water with a slice of lemon. Cut the mozzarella into small pieces. Spread out the dough and place the tomato purée, the mozzarella and the well drained artichokes on top. Add a little oil and place in the oven using the special scoops. Cook for 4/5 minutes. As soon as the pizza leaves the oven add the slices of Parma ham (which must not be straight out of the refrigerator) and serve.

Quattro stagioni (Four Seasons)

Ingredients to serve 4: 500 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 200 g mozzarella / 50 g cooked ham / artichoke hearts and mushrooms preserved in oil to taste / 1 pinch origan.

Drain the peeled tomatoes very well and mash with a fork. Slice the mozzarella. Cut the fat off the ham. Cut the mushrooms and artichoke hearts into halves. Spread out the dough and cover with the tomatoes and pieces of mozzarella. Salt. Divide the pizza into 4 in your mind's eye and garnish one quarter with origan, one quarter with the slices of ham, one quarter with the mushrooms and the last quarter with the artichoke hearts. Add olive oil and place in the oven. Remove from the oven after 4/5 minutes and serve.

REGIONAL PIZZAS

Napoletana (Nagles)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 150 g pizza quality mozzarella cheese / 4/5 anchovy fillets / one spoonful origan / salt / olive oil.

Drain the peeled tomatoes well, cut the mozzarella into cubes and wash the anchovy fillets. Spread out the pasta and add the peeled tomatoes, leaving 2 centimetres around the edge. Add a little salt. Arrange the mozzarella cubes and the anchovy fillets symmetrically on the tomatoes. Pour on lots of olive oil and place in the oven using the special wooden scoops provided. Cook for 4/5 minutes. Sprinkle with origan before serving.

Piadina romagnola (Romagna)

Ingredients to serve 4: 350 g flour / 100 g lard / salt / lukewarm water.

Mix the flour with the lard and a little salt, adding as much lukewarm water as necessary to obtain a dough of the normal pizza consistency. Knead for at least ten minutes, then divide into egg-size balls and spread into disks of dough no more than 3 millimetres thick. Dust each disk with flour to stop it sticking. Cook the "piadine" one at a time, first on one side then on the other, patting them down flat with a fork. Add cheese or cooked or cured meats to taste and serve hot.

Pugliese (Puglia)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 1 large onion / 60g pecorino cheese / 2 tins peeled tomato / salt / pepper (if liked).

Chop the onion, drain and mash the peeled tomatoes. Grate the pecorino into large flakes (as for carrots). Spread out the dough after remixing with a little oil. Dust with flour, add the chopped onion, peeled tomatoes, salt, pepper and a little oil and top with the pecorino cheese. Place in the oven using the special wooden scoops and cook for 4/5 minutes.

Romana (Rome)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 200 g mozzarella cheese / 4 anchovy fillets / 1 handful capers preserved in salt.

Drain and mash the peeled tomatoes: wash the capers and anchovies thoroughly. Cut the fillets into little pieces and slice the mozzarella. Spread the dough thin and add the peeled tomatoes to within 2 centimetres from the edge, salt very sparingly, add the capers, the anchovy pieces and a little oil and place in the oven using the special wooden scoops. Add the mozzarella after 2/3 minutes in the oven and continue cooking for a further 2 minutes.

Siciliana (Sicily)

Ingredients to serve 4: 500 g bread dough / 4 salted anchovies / 20 black olives with pith / one bunch fresh basil / 1 cup tomato purée / 100 g mozzarella (if liked) / salt / oil to taste.

Spread out the dough fairly thickly. Dust with flour, cover with a napkin and put to one side. Wash and fillet the anchovies, wash the basil and remove the leaves, and chop the mozzarella. Place the mozzarella on the dough followed by the tomato, the basil leaves, the anchovies and the black olives. Add a little oil and cook for 5/6 minutes, taking care that it does not burn round the edge. The dough should be thick and well risen.



Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.

It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned. Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.

In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic. The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting

electrical appliances in these containers. The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

After-sales service is given by the retailer or by the importer / distributor of G3 FERRARI products.

DEUTSCH: HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden nicht haftbar gemacht

werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss.

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.
- Dieses Gerät kann nicht von Kindern verwendet werden, auch wenn diese älter als 8 Jahre sind.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder instruiert wurden, wie das Gerät verwendet werden kann, und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Im Falle eines Defekts und/oder von Fehlfunktionen das Gerät nicht öffnen. Für Reparaturen wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Werkstatt (Vertragswerkstatt) und fordern Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen. Die Nichtbeachtung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit beeinträchtigen und zur Folge haben, dass die Garantie erlischt.

WARNUNG: Dieses Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, außer die funktionellen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedene Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen wie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche

Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn-Tourismus.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden. Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen das Gerät, das Stromkabel, den Stecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Gerät nicht im Duschraum und in der Nähe Badewanne oder des Waschbecken benutzen: Wasser kann in Verbindung mit Strom lebensgefährlich sein.

Das Kabel nicht herabhängen lassen.

Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen benutzen.

Beim Nichtbenutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen. Warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.

Wenn Sie den Ofen in Betrieb nehmen, halten Sie mindestens ca. 10 cm Sicherheitsabstand um das Gerät herum, um eine korrekte Luftströmung zu ermöglichen und eine evtl. Brandgefahr zu vermeiden.

Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel oder Metallgeräte in den Ofen zu stecken, da ansonsten die Gefahr von Stromschlägen besteht.

Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen. Wenn der Ofen mit brennbaren Materialien in Berührung kommt (z.B. Tücher, Stoffe, Wände, usw.), kann er Feuer verursachen.

Stecken Sie nie folgende Materialien in den Ofen: Karton, Kunststoff, Papier o. Ähnliches. Dieses Gerät ist nicht in Betrieb, wenn der Stecker nicht in der Steckdose steckt.

Entflammbare Materialien wie Öl, Mehl, Teigreste usw. dürfen nicht auf den Backstein fallen, da diese bei hohen Temperaturen Flammen verursachen können. Wenn diese Materialien auf den Stein fallen, schalten Sie den Ofen aus und entfernen Sie sie vom Stein. Wenn Sie Flammen bemerken, schalten Sie den Ofen sofort aus, ziehen Sie den Stecker heraus, lassen Sie ihn abkühlen und entfernen Sie dann die Materialien vom Stein, welche die Flammen verursacht haben.

Verwahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen außer der vorgesehenen G3 FERRARI Zubehörteile.

Achtung! Platzieren Sie den Pizzaofen immer so, dass Sie ihn sowohl von links als auch von rechts leicht öffnen können. Wenn der Pizzaofen in Betrieb ist, öffnen Sie ihn vorsichtig, denn es kann sich während des Backens Dampf entwickelt haben. Öffnen Sie den Ofendeckel mit der selben Vorsicht, wie Sie dies mit Deckeln bei normalen Töpfen tun würden.

Benutzen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Gegenstände in dem heißen Ofen platzieren oder aus dem heißen Ofen nehmen.

Achten Sie darauf, dass diese Bedienungsanleitung von jedem gelesen wird, der das Gerät benutzt.

BESCHREIBUNG DES PIZZA OFENS

Es handelt sich um einen elektrischen Ofen mit einer Backplatte aus feuerbeständigem Stein, der speziell für das Backen von Pizzen entwickelt wurde. Seine Haupteigenschaft besteht darin, eine Temperatur bis zu 400° Celsius zu erreichen und die Wärme im Ofeninneren gleichmäßig abzugeben und die Feuchtigkeit des Teigs durch die Original-Steinplatte zu absorbieren. Man kann also eine duftende und knusprige Pizza zu Hause auf demselben Stein, wie er in den meisten Holzöfen der Pizzerien verwendet wird, backen. Backt in 4 - 5 Minuten jede Art von Pizza, "Calzone" usw. mit hausgemachtem oder beim Bäcker gekauftem Teig. Man kann auch tiefgekühlte bzw. vorgebackene Fertigteige oder Pizzen verwenden. In diesem Fall reduziert unser Ofen erheblich die auf der Packung angegebene Backzeit. Keine Rauch und Geruchsbelästigung.

FUNKTIONSWEISE DES PIZZAOFENS

Bitte überprüfen Sie, vor dem Einschalten des Gerätes, dass die Holzschieber nicht auf der Backfläche liegen.

- 1) Nachdem Sie den Stecker des Pizzaofens in die Steckdose gesteckt haben, ist der Ofen betriebsbereit. Um das Aufheizen auf die Backtemperatur zu starten, stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur auf 2 1/2. Es heizen nun beide Heizschlangen (im Deckel und unter der Steinplatte) das Gerät auf.
- 2) Nach etwa 10-minütigem Vorheizen bei geschlossenem Deckel hat das Gerät die richtige Temperatur zum Backen von Pizzen erreicht. Hierfür müssen Sie den Timer nicht einstellen.

- 3) Vergewissern Sie sich stets, bevor Sie die Pizza (hausgemachter Teig, Teig vom Bäcker, gebrauchsfertiger Teig, tiefgefrorener Teig, fertig belegte, tiefgefrorene Pizzen o.ä.) auf die feuerfeste, nach 10 minütiger Vorwärmung sehr heiß gewordene Backfläche legen, dass die Anzeigenlampe leuchtet. Es ist äußerst wichtig, dass beim Backen der Pizza stets die Anzeigenlampe leuchtet. Nur dann sind beide Heizschlangen in Betrieb, die die Hitze zum perfekten Garen der Pizzen gleichmäßig halten. Ist die Anzeigenlampe nach der Vorwärmzeit erloschen, den Ofendeckel etwa 2 Minuten lang öffnen, bzw. solange, bis die Lampe wieder aufleuchtet, und wieder die richtige Betriebstemperatur erreicht ist. Nach dem Einlegen der Pizza den Deckel absenken und darauf achten, dass der Drehknopf für die Temperaturwahl auf 2-1/2 eingestellt ist. Ungefähr alle 4-5 Minuten können Sie eine duftende und schmackhafte Pizza wie aus der besten Pizzeria aus dem Ofen nehmen.
- 4) Zwischen jeweils zwei Backvorgängen sollte der Deckel des Ofens etwa 2 Minuten lang geöffnet werden, damit die Anzeigelampe stets leuchtet, wenn die nächste Pizza in den Ofen kommt, so dass die beiden Heizschlangen beim Backen eingeschaltet sind (die obere Heizschlange wird sichtbar rot).
- 5) Zum Auflegen der Pizzen auf die Backfläche des feuerfesten Steins verwenden Sie bitte die beigegepackten Schaufelhälften. Sie werden feststellen, dass diese überaus nützlich sind. Bestäuben Sie diese vor Verwendung mit etwas Mehl, damit der Teig nicht anklebt.
- 6) Denken Sie daran, nach dem Auflegen der Pizza die Schaufeln zu entfernen.
- 7) Bei der Verwendung von tiefgekühlten Fertigpizzen diese vor dem Backen aus dem Gefrierschrank nehmen und 10-15 Minuten bei Raumtemperatur antauen.
- 8) **WICHTIG:** Vermeiden Sie, daß die Zutaten der Pizza (Öl, Tomate, Käse etc.) auf den heißen Stein gelangen. Dies würde zur Absorption der flüssigen Bestandteile dieser Zutaten führen. Die Zutaten sind so vorzubereiten, daß Sie auf der Pizza bleiben, ohne auf den Stein zu gelangen.
- 9) Ebenso wichtig ist es zu beachten, daß das Hauptmerkmal der Backflächen des Pizzaofens im feuerfesten, natürlichen Stein besteht, der von G3 Ferrari, einem führenden Unternehmen der Branche, speziell entwickelt wurde. Dieser Stein nimmt die Hitze auf, gibt sie gleichmäßig ab und absorbiert die Feuchtigkeit des Teigs. Nur so, durch der direkten Kontakt mit dem heißen Stein, bleiben die Nährwerte in der Pizza bei einer Backzeit von ca.4-5 Minuten, erhalten.
- 10) Der Pizzaofen eignet sich auch für die Zubereitung anderer Speisen, wie z.B. Fisch, Gemüse, Hähnchen etc.. In diesem Fall sind unbedingt geeignete Backschalen aus Aluminium zu verwenden, die Sie in jedem Geschäft oder Supermarkt kaufen können.

Auf diese Weise ist auch Überbacken von Lebensmitteln möglich, bei dem die Eigenschaften der frischen Nahrungsmittel bewahrt bleiben.

TIMER

Der Pizzaofen hat einen Timer. Hier wird Ihnen nach Ablauf der voreingestellten Zeit mittels eines akustisches Signals mitgeteilt, dass Ihre Pizza fertig ist. Die Heizspiralen werden nicht abgeschaltet, daher darf der Pizzaofen nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Vorgehen wie folgt:

- a. Legen Sie Pizza auf den Stein in den für 10 Minuten vorgeheizten Pizzaofen und machen den Deckel des Ofens zu.
- b. Drehen Sie den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.
- c. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt ein akustisches Signal.
- d. Normalweise ist eine Pizza in 5 Minuten gebacken. Jedoch gibt es eine Reihe von Faktoren, die die Backzeit beeinflussen, wie z.B. die Dicke der Teiges, Art und Dicke des Belages, Grad der Tiefkühlung (im Falle von tiefgekühlter Pizza), usw..... Daher lässt sich keine genaue Zeiten angeben.

WICHTIGE HINWEISE Der Pizzaofen hat einen mechanischen Timer, der den OFEN NICHT EIN- ODER AUSSCHALTET! Um den Pizzaofen auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf für die Temperaturwahl auf "0°" und ziehen den Stecker aus der Steckdose.

PFLEGE UND REINIGUNG Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät erst nach dem vollständigen Auskühlen reinigen. Die äußeren Teile mit Wasser und Schwamm reinigen, die Backfläche darf hingegen niemals abgewaschen werden; es genügt, sie mit einem feuchten Küchentuch abzuwischen bzw. die eventuellen Rückstände mit einem Spachtel oder Messer vorsichtig zu entfernen.

ES IST KEINE WEITERE PFLEGE ERFORDERLICH

Der feuerfeste Stein wird im Laufe der Zeit dunkler. Dies ist ein vollkommen normales Merkmal des Natursteins.

WICHTIGE HINWEISE

- Vor der Reinigung des Geräts überprüfen, ob es ausgeschaltet ist.
- Kein Spülmittel zur Reinigung der Backfläche benutzen und kein kaltes Wasser auf den Stein gießen, solange er noch heiß ist, um Brüche zu vermeiden, die u. U. durch den thermischen Schock verursacht werden.

- Gerät keinesfalls ins Wasser tauchen, um Beschädigungen der elektrischen Teile zu vermeiden.
- Backfläche nie berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist und ebenfalls nie, solange sie nach dem Ausschalten noch nicht vollständig abgekühlt ist.

Die Mengenangaben für alle nachstehenden Rezepte (außer Grundteig) beziehen sich auf 4 Personen bzw. 4 Pizzen

Pizza - Grundteig

Um einen Pizza-Grundteig zu Hause zuzubereiten, benutzen Sie dieses Rezept.

Zutaten für 500 g Teig / 300 g Mehl / 25 g Hefe / 1 Prise Salz / 1 Tasse lauwarmes Wasser.

Schütten Sie das Mehl in einem Haufen auf den Tisch, formen Sie in der Mitte eine Mulde, und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feinkörniges Salz hinein. Zerbröseln Sie die Hefe in einer Tasse mit etwas warmen Wasser, geben Sie das Ganze in die Mulde im Mehl und mischen diese Zutaten. Anfangs werden Sie einen eher weichen und klebrigen Teig haben, der aber langsam durch ständiges Bearbeiten immer fester und geschmeidiger wird. Schlagen Sie den Teig mehrmals auf den Tisch und bearbeiten Sie ihn mit den Handballen, damit er glatt und gleichmäßig wird. Dann, nachdem Sie ihn längere Zeit fest geknetet und geschlagen haben, werden Sie bemerken, dass sich der Teig leicht von den Fingern und vom Tisch lösen lässt; jetzt formen Sie eine Kugel daraus. Schneiden Sie den Teig oben kreuzförmig ein, und lassen Sie ihn in einem lauwarmen Eck des Tisches, mit einem Geschirrtuch bedeckt, aufgehen. Dort lassen Sie ihn für 2 Stunden. Dies ist die Zeit, die der Teig braucht, um sein Volumen zu verdoppeln (diese Zeit kann in warm-feuchter Umgebung sehr viel kürzer sein). Nachdem der Teig aufgegangen ist, kann er nochmals für einige Minuten geknetet und danach entweder sofort weiterverarbeitet oder auch tiefgekühlt werden. Wenn Sie ihn sofort verwenden, können Sie, bevor Sie ihn nochmals durchkneten, etwas Fett nach ihrer Wahl hinzugeben, am besten Olivenöl "extra vergine", oder aber auch - in einigen speziellen Rezepten - Schmalz bzw. Butter. Wenn Sie sich dafür entscheiden, ihn einzufrieren, schlagen Sie den Teig in eine durchsichtige Plastikfolie ein, formen daraus ein Päckchen und geben ihn in das Tiefkühlfach bzw. in die Tiefkühltruhe. Wenn Sie ihn dann verarbeiten wollen, lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur auftauen und kneten ihn nochmals 5 Minuten mit etwas Öl durch.

DIE TRADITIONELLEN PIZZEN

Pizza Margherita

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten zu je 250 g / 200 g Mozzarella / Öl nach Belieben / Salz. Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Dann rollen Sie den Teig gleichmäßig und rund aus und verteilen die geschälten Tomaten darauf, wobei Sie rundherum einen Rand von 2 cm lassen. Salzen Sie, geben Sie einige Spritzer Öl darüber, und legen Sie dann die Pizza auf das Backblech. Benutzen Sie dazu die zwei dazu bestimmten Holzschieber, mit denen Sie von zwei Seiten unter den Teig fahren, ihn anheben und auf das Blech legen. Nach einer Backzeit von 2 bis 3 Minuten legen Sie den Mozzarella darüber und bespritzen den Belag nochmals mit etwas Öl und backen die Pizza für weitere 2 Minuten.

Pizza Capricciosa

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 200 g Mozzarella / 10 Artischockenherzen in Öl / 10 kleine Pilze in Öl / 10 schwarze Oliven, Öl / Salz / Pfeffer nach Bedarf. Rollen Sie den Teig aus. Belegen Sie ihn mit den gut abgetropften und mit der Gabel zerkleinerten Tomaten, mit dem in feine Scheiben geschnittenen Mozzarella, den halbierten Artischockenherzen, den halbierten kleinen Pilzen und mit den entkernten Oliven. Geben Sie Salz, Pfeffer und einige Spritzer Öl darüber. Dann heben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die zwei dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter den Teig fahren und ihn anheben. Backen Sie die Pizza 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Schinken und Pilzen

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 3 Scheiben gekochter Schinken / ca. 10 kleine Pilze in Öl / 100 g Mozzarella / Salz / Öl. Die geschälten Tomaten gut abtropfen lassen und zerkleinern. Den Mozzarella in kleine Stückchen schneiden, die kleinen Pilze halbieren und den Schinken in feine Streifen schneiden. Der Teig wird ausgerollt und die geschälten Tomaten und der Mozzarella darauf verteilt. Geben Sie einige Spritzen Öl darüber, salzen Sie, und legen Sie die feinen Streifen Schinken darüber und zum Schluss die Pilze. Heben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter die Pizza fahren. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Gorgonzola und Würstchen

Zutaten für 4 Personen: 350 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 150 g Würstchen/ 150 g Gorgonzola. Den Teig sehr fein ausrollen. Verteilen Sie die geschälten Tomaten darauf, und lassen Sie einen Rand von 2 cm Breite, den Sie mit dem in kleine Würfelchen geschnittenen Gorgonzola und den enthäuteten und in winzige Stückchen zerbröselten Würstchen belegen. Weder salzen noch Öl darüber geben. Die Pizza wird auf das Backblech gelegt, wobei die zwei dafür bestimmten Holzschieber benutzt werden, mit denen Sie unter den Teig fahren. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza Marinara

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 2 Esslöffel Oregano / 2 Knoblauchzehen / Olivenöl "extra vergine" / Salz / Pfeffer. Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Die Knoblauchzehen werden in feinste Scheibchen geschnitten. Rollen Sie den Teig möglichst dünn aus, und lassen Sie ringsherum einen etwas dickeren Rand. Verteilen Sie die gut abgetropften Tomaten und die Knoblauchscheibchen gleichmäßig darauf, aber nicht auf dem Rand. Streuen Sie Oregano, Salz

und Pfeffer darüber, und besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl. Um die Pizza auf das Backblech zu heben, fahren Sie mit den dafür bestimmten Holzschiebern von beiden Seiten unter den Teig. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 500 g Champignons oder Steinpilze / 2 Esslöffel Petersilie / 1 Knoblauchzehe / 2 Dosen geschälte Tomaten / 100 g Mozzarella / Salz / Pfeffer nach Geschmack.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Dann werden sie kurz in einer Pfanne mit etwas Öl, dem Knoblauch und der Petersilie angedünstet, damit sie ihr Wasser verlieren. Schneiden Sie den Mozzarella in dünne Scheiben, lassen Sie die geschälten Tomaten abtropfen, und zerkleinern Sie sie. Rollen Sie den Teig recht dünn aus, und verteilen Sie die geschälten Tomaten, den Mozzarella und zum Schluss die Pilze darauf geben, wobei ein Rand von 2 cm frei bleiben soll. Geben Sie einige Spritzer Öl darüber, und legen Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie mit den dazu bestimmten Holzschiebern von beiden Seiten unter den Teig fahren und ihn anheben. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Artischocken und rohem Schinken

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 100 g roher Schinken (z.B. Parmaschinken) / 1 Tasse Tomatensauce / Öl nach Geschmack / 100 g Mozzarella / 2 Artischocken / Salz.

Kneten Sie den Teig mit etwas Öl nochmals durch, und lassen Sie ihn zugedeckt ruhen. Putzen Sie die Artischocken, indem Sie die harten äußeren Blätter und den oberen Teil mit den Stacheln abtrennen, dann werden sie gewaschen, in feinste Scheiben geschnitten und für einige Zeit zusammen mit einer Scheibe Zitrone in Wasser gelegt. Schneiden Sie den Mozzarella in kleine Stückchen. Rollen Sie den Teig aus, verteilen Sie darauf die Tomatensauce, den Mozzarella und die trockenen Artischocken. Besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl, bevor Sie die Pizza mit den dafür bestimmten Holzschiebern auf das Backblech legen. Nach 4 bis 5 Minuten Backzeit werden die Scheiben rohen Schinkens, die aber nicht direkt aus dem Kühlschrank sein dürfen, darauf verteilt. Jetzt können Sie servieren.

Pizza Vier Jahreszeiten

Zutaten für 4 Personen: 500 g Grundteig / 2 Dosen geschälten Tomaten / 200 g Mozzarella / 50 g gekochter Schinken / Artischockenherzen und kleine Pilze in Öl nach Geschmack / 1 Prise Oregano.

Lassen Sie die geschälten Tomaten sehr gut abtropfen, und zerkleinern Sie sie mit der Gabel. Der Mozzarella wird in feine Scheiben geschnitten. Entfernen Sie das Fett vom Schinken, und halbieren Sie die Pilze und die Artischockenherzen. Der Teig wird gut ausgerollt, mit den geschälten Tomaten und den Mozzarellastückchen belegt und gesalzen. Dann wird die Pizza in 4 gleichgroße Stücke aufgeschnitten, von denen ein Viertel mit Oregano, das zweite Viertel mit dem Schinken, das nächste Viertel mit den Pilzen und das letzte mit den Artischockenherzen, garniert wird. Verteilen Sie einige Spritzer Olivenöl darüber, und geben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter die Pizza fahren und sie auf das Blech heben. Nach 4 bis 5 Minuten aus dem Backofen nehmen und servieren.

REGIONALE PIZZA - SPEZIALITÄTEN

Pizza Napoletana

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 150 g Mozzarella / 4 bis 5 Sardinenfilets / 1 Esslöffel Oregano / Salz / Olivenöl.

Die geschälten Tomaten gut abtropfen lassen, den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden und die Sardinenfilets unter fließendem Wasser waschen. Rollen Sie den Teig aus, verteilen Sie die geschälten Tomaten darauf, wobei Sie einen 2 cm breiten Rand lassen. Salzen Sie mäßig. Verteilen Sie symmetrisch die Mozzarella-Würfelchen und die Sardinenfilets auf den Tomaten. Bevor Sie die Pizza in den Backofen geben, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Olivenöl. Nach 4 bis 5-minütiger Backzeit streuen Sie den Dost darüber und servieren.

Pizza Piadina Romagna

Zutaten für 4 Personen: 350 g Mehl / 100 g Schmalz / Salz / lauwarmes Wasser nach Bedarf.

Vermengen Sie das Mehl mit dem Schmalz und einer Prise Salz. Geben Sie so viel lauwarmes Wasser hinzu, wie notwendig ist, um die Konsistenz eines klassischen Pizzateigs zu erhalten. Kneten Sie diese Mischung gut 10 Minuten, teilen Sie den Teig in ellengroße Bällchen, um diese dann zu höchstens 3 mm hohe Böden auszurollen. Bestäuben Sie jeden Böden mit Mehl, damit sie nicht ankleben. Nachdem Sie die Böden mehrmals vorsichtig mit einer Gabel eingestochen haben, werden sie auf beiden Seiten einzeln gebacken. Garnieren Sie sie nach Geschmack mit Käse oder Wurst und servieren Sie die Pizza warm.

Pizza Pugliese

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grandteig / 1 große Zwiebel / 60 g italienischer Schafskäse "Pecorino" / 2 Dosen geschälten Tomaten / Salz / Pfeffer nach Belieben.

Die Zwiebel fein schneiden, die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Der Pecorino wird grob geraspelt (etwa wie Karotten). Nachdem der Pizzateig nochmals mit etwas Öl durchgeknetet wurde, wird er ausgerollt und mit Mehl bestäubt. Belegen Sie den Boden mit der gehackten Zwiebel, den geschälten Tomaten, salzen und pfeffern Sie, besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl und streuen Sie den Schafskäse darüber. Heben Sie die Pizza mit den dazu bestimmten Holzschiebern aufs Backblech und backen Sie die Pizza 4 bis 5 Minuten.

Pizza Romana

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 200 g Mozzarella / 4 Sardinenfilets / 1 Handvoll Kapern in Salz.

Die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Die Kapern und die Sardinen unter fließendem Wasser gut waschen. Dann werden die Filets in kleine Stückchen und der Mozzarella in dünne Scheibchen geschnitten. Wellen Sie den Teig dünn aus und verteilen Sie die geschälten Tomaten darauf; lassen Sie dabei einen Rand von 2 cm; Salzen Sie höchst vorsichtig, verteilen Sie die Kapern und die Sardinenstückchen darauf, besprenkeln Sie das Ganze mit etwas Öl und heben Sie die Pizza mit den dazu bestimmten Holzschiebern auf das Backblech. Für 2 bis 3 Minuten in den Backofen, danach wird der dünn geschnittene Mozzarella darauf gelegt und weitere 2 Minuten gebacken.

Pizza Siciliana

Zutaten für 4 Personen: 500 g Grundteig / 4 gesalzene Sardinen / 20 pikante schwarze Oliven / 1 Bund frischer Basilikum / 1 Tasse Tomatensauce / 100 g Mozzarella (wahlweise) / Salz / Öl nach Belieben.

Rollen Sie den Teig zu einem dicken Pizzaboden aus, den Sie mit Mehl bestäuben, dann mit einer Papierserviette bedecken und beiseite stellen und nochmals gehen lassen. Die Sardinen waschen und entgräten, Basilikum waschen und jedes Blatt einzeln abtrennen, den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Verteilen Sie als erstes den Mozzarella auf dem Teig, dann die Tomatensauce, die Basilikumblätter, die Sardinen und die schwarzen Oliven. Die Pizza wird mit einigen Spritzern Öl besprenkelt und dann ca. 5 bis 6 Minuten gebacken, wobei Sie darauf achten müssen, daß der Rand nicht verbrennt. Der Boden für diese Pizza sollte eher dick und gut aufgegangen sein.

Anmerkungen zur Abfallentsorgung von elektrischen Geräten innerhalb der Europäischen Gemeinschaft Es ist verboten, das Gerät im Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte müssen an geeigneten Sammelstellen abgegeben werden.



Im Falle von batteriebetriebenen Geräten müssen die Batterie entfernt und in den entsprechenden Behältern, die in den meisten Geschäften aufgestellt sind, entsorgt werden, Batterien enthalten sehr toxischen Stoffe.

Das Symbol der durchgestrichenen Tonne zeigt an, dass dieses Gerät nicht in normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Dieses Gesetz wurde am 01.06.2006 eingeführt und betrifft Geräte, die nicht mit der V.G. Nr. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) übereinstimmt und wird von Gesetzes wegen sanktioniert.

FRANCAIS: ADVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il

faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différenciée de résidus.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager personnes, animaux ou objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler et de le désassembler. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage. Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil à un centre d'assistance autorisé.

- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent,

- humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par les enfants, même s'ils ont plus de 8 ans.
 - Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, si elles ont été correctement supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
 - Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
 - L'appareil est pour l'usage domestique et intérieur.

Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l'appareil. Pour une éventuel réparation s'adresser uniquement à un centre autorisé par le constructeur, en demandant des pièces de remplacement originaux. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre invalides les termes de la garantie.

ATTENTION: Cet appareil comporte une fonction de chauffage. Quelques surfaces, même si non la plaque elle-même, pourront atteindre des températures élevées. Étant donné que la sensibilité à la température diffère de personne à personne, cet appareil devra être utilisé avec **PRUDENCE**. Placez l'appareil sur des surfaces adhérentes et préparées pour cet effet, et utilisez les mesures de protection contre la chaleur conseillées, comme des poignées ou des gants de cuisine.

- N'utiliser que des accessoires et pièces d'origine.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres

environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT, RISQUE D'INCENDIE: les matériaux inflammables tels que l'huile, la farine, la pâte collante, etc., ne doivent pas tomber sur la pierre de cuisson, car à des températures élevées, ils peuvent provoquer des flammes à l'intérieur du four. Si ces matériaux tombent sur la pierre, éteignez le four et retirez-les de la pierre. Si vous voyez des flammes à l'intérieur du four, éteignez immédiatement le four en retirant la prise, laissez refroidir puis enlevez de la pierre les matériaux à l'origine de l'incendie.

- Ne jamais plonger dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, de la douche, du lavabo et aux endroits où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
- Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
- Quand on utilise le four laisser au moins 10 centimètres de place tout autour pour favoriser la circulation de l'air.
- Ne pas introduire dans le four matériels type carton, plastique, papier, ou similaires parce qu'ils sont inflammables. Ne pas introduire des aliments trop grands ou des outils métalliques: il y a le risque d'incendies ou de chocs électriques.
- La pizza, le pain et les autres aliments peuvent brûler

donc l'appareil doit être utilisé loin des rideaux ou des autres matériaux facilement inflammables.

- Ne poser aucun objet sur le four pendant le fonctionnement. Si le four est couvert ou entre en contact avec matériaux inflammables (rideaux, étoffe, cloisons, ou similaires) pendant le fonctionnement, des flammes peuvent se produire. Le pain et autres aliments peuvent brûler donc, il est conseillé de garder l'appareil loin des rideaux ou des autres matériaux inflammables.
- Ne pas laisser à l'intérieur de four n'importe quel matériel, une fois éteint, sauf que ses accessoires.
- L'appareil est éteint seulement quand la fiche est débranché de la prise de courant.
- Attention! Positionner le four à pizza en manière de faciliter l'ouverture du couvercle à droite ou à gauche. Ne pas l'ouvrir de front, la vapeur est très chaude! Ouvrir le couvercle du four à pizza en manière et avec la même attention qu'on prête en soulevant les couvercles des marmites sur le feu."
- Porter toujours des gants pour introduir ou enlever des objets du four chaud. Faites lire ce mode d'emploi aux autres possibles utilisateurs de l'appareil.

C'est un four électrique spécial pour pizzas, conçu avec un plan de cuisson en pure "pierre réfractaire" naturelle dont la caractéristique est celle de céder la chaleur de façon uniforme ainsi que d'absorber l'humidité contenue dans la pâte en phase de cuisson. On obtient ainsi, chez soi, des pizzas parfumées et croquantes, cuites sur la même pierre utilisée dans les fours "à bois" des pizzerias les plus renommées. Il est très efficace surtout pour redonner la fragrance et la saveur aux pâtes surgelées et prêtes pour la cuisson. Il met 4/5 minutes pour cuire tout type de pizza ou de "calzone" (sorte de chausson fourré), dont la pâte est fait à la maison ou bien achetée chez le boulanger. On peut bien utiliser tout autre type de pâte ou bien de la pizza déjà prête pour la cuisson (des pizzas surgelées, précuites etc.). Dans ce dernier cas, notre four à pizza réduit remarquablement les temps de cuisson indiqués sur l'emballage des produits.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- 1) Brancher l'appareil à la prise de courant; allumer le four en tournant le bouton gradué sur 2-1/2 environ.
- 2) Laisser chauffer avec le four, fermé; au bout de 10 minutes, l'appareil a atteint la température voulue pour la cuisson des pizzas.
- 3) Avant de mettre tout type de pizza (pâte faite à la maison ou achetée chez le boulanger ou surgelée, pizzas déjà garnies et surgelées, etc.) sur le plan de cuisson réfractaire très chaud, vérifier si le voyant lumineux est allumé. **Il est très important que la pizza cuise toujours avec le voyant allumé. Seulement de cette façon les deux résistances qui maintiennent la chaleur uniforme pour une parfaite cuisson des pizzas fonctionnent.**
- 4) Enfourner les pizzas, baisser le couvercle et vérifier que le bouton gradué soit toujours sur 2-1/2. **Toutes les 4/5 minutes vous pourrez defourner des pizzas parfumées, savoureuses, aussi bonnes que celles des pizzerias les plus renommées.**
- 5) Entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de laisser le couvercle du four à pizza ouvert pendant 2 minutes environ pour que le voyant lumineux soit allumé au moment où l'on enfourne d'autres pizzas; les résistances seront ainsi allumées (on verra celle supérieure rouge) pendant la cuisson.

6) Pour porter les pizzas du plan de travail au plan de cuisson en pierre réfractaire, utiliser les palettes fournies; les saupoudrer de farine avant d'y poser la pizza.

7) Ne pas oublier d'enlever les palettes avant la cuisson.

8) Pour les pizzas déjà prêtes surgelées, les sortir du freezer 10/15 minutes avant de les faire cuire.

9) **IMPORTANT:** Ne pas faire tomber les ingrédients d'assaisonnement de la pizza (huile, tomates, fromage, etc.) sur le plan de cuisson en pierre réfractaire qui absorberait la partie liquide de ces ingrédients. Faire en sorte qu'ils restent sur la pizza et ne coulent pas sur la pierre.

10) Il est également très important de se rappeler que la caractéristique principale du plan de cuisson des nos fours à pizza est leur pierre réfractaire, laissée à l'état naturel. Tous les composants ont été spécialement étudiés par G3 Ferrari, entreprise leader dans le secteur, pour que cette pierre prenne doucement la chaleur et la cède uniformément tout en absorbant l'humidité de la pâte. Seulement par le contact direct avec la pierre réfractaire on peut obtenir la cuisson en 4/5 minutes de pizzas qui conserveront toute leur valeur nutritive.

11) L'appareil a été étudié aussi pour la cuisson au four d'autres aliments (poisson, légumes, poulet, etc.). Dans ce cas, utiliser les récipients spéciaux en papier d'aluminium que l'on trouve normalement dans le commerce. On obtient une cuisson naturelle qui conserve intactes toutes les caractéristiques des aliments.

USAGE AVEC MINUTERIE

Dans cet four à pizza il est possible établir le temp de cuisson et avertir l'utilisateur de la fin du même, par une minuterie mécanique. Procéder comme suivre:

a) Positionnez la pizza sur le plan de cuisson et fermer le couvercle supérieur;

b) Tourner le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à arriver au temp de cuisson désiré.

c) Lorsque le temp établi est passé, on percevra la sonnerie de la minuterie.

d) Normalement après 5 minutes la pizza devrait être cuite, mais il est juste préciser que, le temp de cuisson est par la force des choses indicatif, puisque il depend des plusieurs paramètres tels que l'épaisseur de la pâte, le degré d'humidité de l'assaisonnement, l'état de congélation de la pâte (pour les pizzas surgelés), etc... On prie donc de vérifier l'état de cuisson et établir le temp selon les spécifiques exigences

AVERTISSEMENT IMPORTANT

La minuterie en dotation est de type mécanique et ne influe pas sur le comportement électrique du produit. Par suite, à l'échance du temp établi, le four continuera à chauffer normalement. Cela signifie que

LA MINUTERIE N'ÉTEINT PAS et ni allume pas LE FOUR!!

Il est donc important continuer à surveiller l'appareil aussi après que le temp établi est passé. L'unique manière pour arrêter le fonctionnement de l'appareil est de débrancher la fiche de la prise de courant après avoir tourné le bouton de réglage thermostat sur la position "0".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Pour le nettoyage, débrancher l'appareil et laisser refroidir le four. Laver la partie extérieure avec de l'eau et une éponge.

Le plan de cuisson ne doit jamais être lavé; il suffit de passer un chiffon humide ou une spatule ou la lame d'un couteau pour éliminer les résidus ventuels.

AUCUN AUTRE ENTRETIEN N'EST NECESSAIRE

Il est normal que, avec l'usage, la pierre réfractaire devienne foncée. C'est une caractéristique de la pierre naturelle.

- Assurez-vous toujours que l'appareil soit débranché avant de procéder au nettoyage.

- N'utilisez pas de détergents pour le nettoyage du plan de cuisson et ne versez pas de l'eau froide sur la pierre encore chaude car le choc thermique pourrait la craquer.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour ne pas endommager les parties électriques.

- Ne touchez jamais le plan de cuisson lorsque l'appareil est branché, et jusqu'à ce que - l'appareil débranche - ses éléments chauds ne se soient complètement refroidis.

Attention! Contrôlez qu'à l'allumage de l'appareil, les palettes en bois ne soient pas sur le plan de cuisson.

Pâte à pizza

Recette pour préparer chez soi une bonne pâte à pain. Ingrédients pour 500 g de pâte: 300 g de farine / 25 g de levure de boulanger / 1 pincée de sel / 1 verre d'eau tiède.

Versez la farine sur la table et creusez une fontaine au centre dans laquelle vous mettez une cuillère à café rase de sel fin.

Faites gonfler la levure dans l'eau tiède. Ajoutez-la petit à la farine tout en mélangeant. Au début, vous aurez une pâte molle et collante qui deviendra élastique et lisse au fur et à mesure que vous la travaillez. Battez plusieurs fois le mélange sur la table et travaillez-le avec la paume de la main jusqu'à ce que la pâte se détache facilement des mains et de la table.

Roulez-la en boule. Faites une entaille en croix sur la calotte, couvrez et laissez lever dans un endroit tiède. Après 2 h, elle doit avoir doublé de volume (ce temps peut être inférieur si la pièce est chaude-humide). A ce point, vous pouvez la travailler de nouveau quelques minutes et l'utiliser tout de suite ou la surgeler. Se vous l'utilisez tout de suite, avant de la

retravailler, vous pouvez ajouter de l'huile (l'huile d'olive extra vierge est conseillée), ou, pour certaines recettes particulières, du saindoux ou du beurre. Si vous décidez de la surgeler, mettez-la dans une pellicule de plastique transparente pour aliments et conservez-la dans le freezer. Quand vous déciderez de l'utiliser, faites-la décongeler à la température ambiante et travaillez-la à la main pendant 5 minutes avec un peu d'huile.

LES PIZZAS TRADIZIONNELLES

Margherita

Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boîtes de tomates pelées de 250 g / 200 g de mozzarella / huile / sel. Egouttez et coupez les tomates en petits morceaux. Coupez la mozzarella en fines tranches. Etalez la pâte de façon régulière. Répartissez les tomates en laissant un bord de 2 cm tout autour. Salez, arrosez d'un filet d'huile. Enfourez avec les palettes spéciales en bois. Après 2 à 3 minutes de cuisson, ajoutez la mozzarella, un dernier filet d'huile et continuez la cuisson pour autres 2 minutes.

Capricciosa

Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boîtes de tomates pelées / 200 g de mozzarella / 10 petits artichauts à l'huile / 10 petits champignons à l'huile / 10 olives noires, huile / sel et poivre.

Etalez la pâte. Recouvrez-la de tomates égouttées et écrasées à la fourchette, de mozzarella coupée en fines tranches.

Repartissez les artichauts et les champignons coupés en deux, les olives dénoyautées.

Salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile et enfourez avec les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4-5 minutes.

Au jambon et champignons

Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boîtes de tomates pelées / 3 tranches de jambon / 1 dizaine de petits champignons à l'huile / 100 g de mozzarella / sel / huile.

Egouttez les tomates et coupez-les en petits morceaux. Hachez la mozzarella, coupez en deux les champignons et le jambon en bandes minces. Etalez la pâte. Recouvrez-la de tomates, de mozzarella. Arrosez d'un filet d'huile, salez. Répartissez le jambon et les champignons. Enfourez avec les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4-5 minutes.

Au gorgonzola et saucisse

Ingrédients pour 4 personnes: 350 g de pâte à pain / 2 tasses de sauce tomate / 150 g de gorgonzola / 150 g de saucisse.

Abaissez la pâte très finement. Recouvrez-la de sauce tomate en laissant un bord de 2 doigts. Répartissez le gorgonzola en petits morceaux et la saucisse sans peau et émiettée. Enfourez avec les palettes spéciales en bois. Sans saler et sans mettre d'huile, faites cuire de 4 à 5 minutes.

Marinara

Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boîtes de tomates pelées / 2 à soupe d'origan / 2 gousses d'ail / huile d'olive extra vierge / sel / poivre.

Egouttez et coupez les tomates pelées en petits morceaux. Emincez l'ail. Etalez la pâte très finement en formant un bourrelet sur le bord. Recouvrez de tomates pelées et répartissez les tranches d'ail. Saupoudrez d'origan, salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile. Enfourez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Aux champignons

Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 500 g de champignons ou cèpes / 2 à soupe de persil / 1 gousse d'ail / 2 boîtes de tomates pelées / 100 g de mozzarella / sel / poivre.

Nettoyez et coupez en tranches les champignons. Faites-les sauter à la poêle dans un peu d'huile avec l'ail, le persil jusqu'à ce que le jus rendu par les champignons soit presque complètement évaporé. Coupez la mozzarella en tranches, égouttez les tomates pelées et écrasez-les en petits morceaux. Etalez la pâte très finement. Recouvrez de tomates, de mozzarella, de champignons, en laissant tout autour un bord de 2 cm. Arrosez d'un filet d'huile. Enfourez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Au artichauts et jambon cru

Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 100 g de jambon cru de Parma / 1 tasse de sauce tomate / huile / 100 g de mozzarella / 2 artichauts / sel.

Retravaillez la pâte avec un peu d'huile, couvrez et faites-la reposer. Nettoyez les artichauts en enlevant les feuilles dures externes et en coupant la partie supérieure. Lavez-les, coupez-les en tranches très fines et mettez-les dans de l'eau additionnée de citron pour éviter qu'ils noircissent. Coupez la mozzarella en petits morceaux. Etalez la pâte. Recouvrez de sauce tomate, de mozzarella et d'artichauts éponges. Arrosez d'un filet d'huile. Enfourez en utilisant les palettes spéciales en bois. Dès que vous la sortez du four, couvrez-la avec les tranches de jambon cru qui ont été enlevées du frigo un peu avant et servez.

Quatre saisons

Ingrédients pour 4 personnes: 500 g de pâte à pain / 2 boîtes de tomates pelées / 200 g de mozzarella / 50 g de jambon / quelques petits artichauts et champignons à l'huile / une pincée d'origan.

Egouttez bien les tomates et écrasez-les à la fourchette. Coupez la mozzarella en tranches. Enlevez le gras du jambon. Coupez en deux les champignons et les artichauts. Etalez la pâte. Recouvrez-la avec les tomates et la mozzarella. Salez. Distribuez les différentes garnitures dans chaque "compartiment": sur un quart l'origan, sur un quart les tranches de jambon, sur un autre quart les champignons et sur le dernier quart les artichauts. Arrosez d'huile d'olive. Enfourez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire 4 à 5 minutes et servez.

LES PIZZAS REGIONALES

Napolitaine

Ingrédients pour 4 personne: 400 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées / 150 g de mozzarella / 4- 5 filets d'anchois / 1 c à d'origan / sel/ huile d'olive.

Egouttez les tomates, coupez la mozzarella en petits dés, laver les filets d'anchois. Etalez la pâte. Répartissez les tomates en laissant un bord de 2 cm, salez modérément. Au-dessus des tomates, disposez les dés de mozzarella et les filets d'anchois de façon symétrique. Arrosez d'huile abondamment et enfourmez en utiliser les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes. Avant de servir, sapoudrez d'origan.

Piadina romagnola (mince coche de pâte plate sans levure de la Romagne)

Ingrédients por 4 personne: 350 g de farine / 100 g de saindoux / sel / eau tiède.

Préparez la pâte avec la farine, le saindoux, une pincée de sel. Ajoutez l'eau tiède nécessaire pour obtenir une pâte comme celle de la pizza. Travaillez-la pendant au moins dix minutes et divisez-la en petites boules grosses comme un oeuf. Etalez-les en disques de 3 mm de hauteur environ. Farinez chaque disque pour ne pas qu'il colle. Faites cuire les "piadine" une par une, d'abord d'un côté puis de l'autre après les avoir piquées doucement avec la fourchette. Servez-les chaudes avec des fromages ou de la charcuterie.

Pugliese

Ingrédients pour 4 personne: 400 g pâte à pain / 1 gros oignon / 60 g de pecorino (fromage dur de brebis) / 2 boites de tomates pelées / sel / poivre facultatif.

Hachez l'origan, égouttez les tomates pelées et coupez-les en petits morceaux. Rapez le pecorino (comme on le fait pour les carottes). Etalez la pâte après l'avoir retravaillée avec un peu d'huile. Sapoudrez de farine et recouvrez-la avec l'oignon haché et les tomates pelées. Salez, poivrer, arrosez d'un filet d'huile et distribuez sur la surface le pecorino. Enfourner en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Romaine

Ingrédients por 4 personne: 400 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées/ 200 g de mozzarella / 4 filets d'anchois/ une poignée de câpres conservés dans le sel.

Egouttez les tomates et écrasez-les; lavez les câpres et les anchois. Coupez les filets en petits morceaux et la mozzarella en tranches. Etalez les câpres et les anchois, un filet d'huile. Enfourner avec les palettes spéciales en bois. Après 2-3 minutes de cuisson, retirez du four et mettez la mozzarella. Remettez au four pendant 2 minutes environ.

Sicilienne

Ingrédients pour 4 personne: 500 g de pâte à pain / 4 anchois salés / 20 olives noires piquantes / un bouquet de basilic frais / 1 tasse de sauce tomate / 100 g de mozzarella (facultatif) / sel / huile.

Abaissez la pâte assez épaisse. Sapoudrez de farine, couvrez et laissez reposer. Lavez et enlevez les arêtes des anchois, lavez le basilic et séparez les feuilles une par une, hachez la mozzarella; distribuez sur la pâte la mozzarella, la sauce tomate, les feuilles de basilic, les anchois et les olives noires. Arrosez d'un file d'huile. Faites cuire au four de 5 à 6 minutes. La pizza doit être assez haute et levée.

Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communauté Européenne

N'écouler pas le produit comme ordure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte. Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler. Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des sérieux dommages au même habitat. Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de procéder à l'écoulement. Les batteries doivent être écoulées séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contiennent des composants hautement polluantes. Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains. Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs. L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006, est sanctionnée administrativement.



ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se

produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida y antes de instalarla y desmontarla. Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija.

En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No apto para uso comercial. Solo para uso doméstico
- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar

la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.

- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Este aparato no debe ser usado por niños, incluso si son mayores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

En caso de avería y/o de funcionamiento anómalo no manipular el aparato. Para una posible reparación, dirigirse únicamente a un centro autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales. El incumplimiento de lo indicado anteriormente puede comprometer la seguridad del aparato y anular las condiciones de la garantía.

ATENCIÓN: el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas, y usar agarradores o guantes de cocina.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u

otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO

ATENCIÓN, RIESGO DE INCENDIO: no dejar caer materiales combustibles como aceite, harina, incrustaciones de masa, etc. sobre la piedra, ya que pueden inflamarse a altas temperaturas, provocando llamas. Si dichos materiales caen sobre la piedra, apague el horno y retírelos de la piedra. Si observa llamas dentro del horno, apáguelo inmediatamente desenchufándolo, deje que se enfríe y luego retire los materiales que causaron el fuego de la piedra.

- No sumergir por ninguna razón el aparato en agua o en otros líquidos. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, sustancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
- No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
- Desconectar el enchufe cuando no se utilice el aparato o durante su limpieza.
- Cuando utilicen el horno dejen por lo menos 10 cm.de espacio alrededor del horno mismo para favorecer una adecuada circulación del aire. No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metálicas. Podrían ocurrir incendios o choques eléctricos.
- La pizza, el pan o otros alimentos pueden quemar. El aparato no debe ser utilizado cerca de cortinajes o

materiales combustibles.

- No apoyen objetos sobre el horno cuando este en función. Si el horno está cubierto o entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, telas y similares) durante el funcionamiento, podrían desarrollarse llamas.
- No introduzcan materiales como, cartón, plástico, papel o otros similares ya que son inflamables. No guarden a l'interior del horno apagado ningún tipo de material salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
- El aparato está apagado sólo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente.
- ¡Atención! Colocar el horno para pizzas de manera que facilite la apertura de la tapa hacia la derecha o la izquierda. ¡ No abrir frontalmente, el vapor es muy caliente! Abrir la tapa del horno para pizzas de la misma forma y con la misma atención con la que se abre la tapa de una olla cuando está en el fuego.
- Utilicen siempre empujadores resistentes al calor cuando se introduzcan o se removen objetos en el horno caliente.
- Hagan leer estas instrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
- El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO PIZZA

Es un horno eléctrico ideal para pizza, fabricado con una superficie de cocción de pura “**piedra refractaria**” aprovechando al máximo la característica más importante que consiste en la distribución uniforme del calor. Durante la cocción el aparato absorbe la humedad de la masa y permite cocinar la pizza, fragante y crujenta con la misma piedra del horno de leña utilizado en las mejores pizzerías. Ideal para la cocción de gustosas masas preparadas, congeladas o prelistas.

– **Cocina en 4/5 minutos** cualquier tipo de pizza, etc. utilizando masas compradas o preparadas personalmente. Se pueden emplear otros tipos de masas o pizzas preparadas (congeladas, cocinadas anteriormente, etc.). Con estos elementos el uso de este horno reduce esencialmente el tiempo de cocción indicado en el envase de los productos.

FUNCIONAMIENTO

- 1) Una vez que se conecta el enchufe al tomacorriente, encender el horno, colocando la perilla graduada en la posición 2-1/2 aproximadamente.
- 2) Luego de 10 minutos de precalentamiento con el horno cerrado, el aparato habrá alcanzado la temperatura justa para comenzar a cocinar las pizzas.
- 3) Antes de apoyar cualquier tipo de pizza (masa hecha en casa, masade panadería pizzas ya listas, masa congelada, pizzas ya condimentadas y congeladas, etc.), asegurarse que luego del calentamiento, la superficie de cocción refractaria esté bien caliente. Verificar que la luz indicadora esté encendida. **Es importante que la pizza se cocine siempre con la luz**

indicadora encendida, ya que solo de esta manera entran en funcionamiento las dos resistencias, que mantienen homogéneo el calor necesario para la perfecta cocción de las pizzas. En caso que luego del precalentamiento se apague la luz indicadora, tener la precaución de abrir la tapa del horno durante un par de minutos, hasta que la luz indicadora se vuelva a encender.

4) Una vez que las pizzas están en el horno, bajar la tapa y controlar que la perilla graduada se encuentre en la posición 2-1/2. **Cada 4/5 minutos se obtendrán pizzas fragrantas y apetitosas, tan buenas como las compradas en las melores pizzerías.**

5) Entre una cocción y otra se aconseja dejar abierta un par de minutos la tapa del horno en forma tal que la luz indicadora se mantenga encendida al introducir las otras pizzas. Esto permite que las dos resistencias permanezcan encendidas durante la cocción (la resistencia superior se observa de color rojo).

6) Emplear las paletas en dotación para el transporte de las pizzas a la superficie de cocción en piedra refractaria; las mismas resultarán muy útiles, sobre todo si antes de usarlas se las espolvorea con un poco de harina.

7) **Recordarse de retirar las paletas después de apoyar la pizza.**

8) Cuando se usan Pizzas ya listas congeladas, retirarlas del refrigerador 10/15 minutos antes, manteniéndolas a temperatura ambiente antes de proceder a las operaciones de cocción ya mencionadas.

9) **IMPORTANTE:**

no permitir que parte de los condimentos de la pizza (aceite, tomate, queso, etc.) calga sobre la superficie de cocción en piedra refractaria, ya que el líquido de los mismos sería absorbido por la piedra. Los condimentos deben distribuirse en forma tal que permanezcan arriba de la pizza, sin derramarse sobre la piedra.

10) *También es muy importante recordar que la característica fundamental de la superficie de cocción de este aparato está constituida por su piedra refractaria natural, estudiada minuciosamente por la firma G3 Ferrari líder del sector, ya que dicha piedra almacena gradualmente el calor, cediéndolo en forma uniforme y absorbiendo la humedad de la pasta. Sólo de esta manera, en contacto directo con la piedra refractaria, es posible cocinar pizzas en 4/5 minutos, manteniendo inalterados los valores nutritivos de las mismas.*

11) Este aparato permite también la cocción al horno de varios tipos de alimentos (pescado, verduras, pollo, etc.). En este caso, emplear los contenedores para horno en páper de aluminio, disponibles en negocios y supermercados. De esta manera se obtiene una cocción al horno auténtica, que conserva intactas todas las características de los alimentos frescos.

MINUTERO

1) En estos hornos de pizza existe la posibilidad de medir el tiempo de cocción y avisar al usuario, a través de un minuterero mecánico, que tal período a transcurrido.

2) Después de poner la pizza sobre el plano de cocción y haber cerrado la tapa superior proceder como sigue: a) Girar en dirección horaria el mando de regulación llevándolo al tiempo de cocción deseado.

b) Transcurrido el tiempo seleccionado se advertirá un pitido del timer.

c) Normalmente después de 5 minutos la pizza deberá estar hecha pero es dudoso se debe precisar que, el tiempo de cocción es por fuerza indicativo por que depende de múltiples parámetros tales como: Espesor de la pasta, grado de humedad del condimento, estado de congelación de la pasta (para pizzas congeladas) ..etc. Se ruega por lo tanto verificar el estado de la cocción y ajustar la duración en función de las exigencias específicas.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

El timer que lleva Es de tipo mecánico y no influye sobre el comportamiento eléctrico del producto. Por lo tanto, al terminar el período seleccionado, el horno continuará calentando normalmente. Esto significa que:

EL TIMER NO APAGA y no enciende EL HORNO!!

Es importante entonces seguir vigilando el aparato aunque haya transcurrido el tiempo establecido. El único modo para interrumpir el funcionamiento del aparato Es el de desenchufar de la toma de corriente después de haber llevado a la posición "0" el mando de regulación del termostato.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Realizar la limpieza con horno ya frío y luego de haber desconectado el enchufe del aparato. Para la parte exterior utilizar una esponja con agua. La superficie de cocción no debe lavarse; es suficiente pasar un paño húmedo o bien una espátula o la hoja de un cuchillo, en forma tal de eliminar los eventuales residuos.

NO NECESITA NINGUN OTRO TIPO DE MANTENIMIENTO

Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se oscurezca; ésta es una característica de la piedra natural.

- Antes de su limpieza controlar que el aparato esté desconectado de la toma de corriente.

- Para limpiar la superficie de cocción no usar detergentes ni volcar sobre la piedra caliente agua fría para no provocar un shock térmico que podría romper el aparato. Para no arruinar la instalación eléctrica no sumergir el aparato en agua.

- No tocar la superficie de cocción cuando el aparato esté funcionando o muy caliente.

- Al encender el horno controlar que las espátulas de madera no se encuentren arriba de la superficie de cocción.

RECETAS

Masa para pizza

Para preparar personalmente una masa gustosa para pizza es necesario servirse de la siguiente receta. Ingredientes para 500 grs de masa: 300 grs de harina / 25 grs de levadura de cerveza / una pizca de sal / un vaso de agua tibia. Poner la harina sobre la masa en forma de corona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina. Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso casi lleno de agua caliente que se integra gradualmente a la harina. Amasar. Inicialmente se obtendrá una masa blanda y pegajosa que se podrá más dura y elástica mientras se amasa. Amasar varias veces y apretar energicamente con las manos para que quede lisa y homogénea. Terminadas estas dos operaciones, la masa separará fácilmente de las manos y de la masa. formar una pelota. Hacer un corte sobre la masa y dejar que fermente en un lugar tibio y cubierta con un repasador de cocina. Dejar descansar dos horas aproximadamente, tiempo necesario para que la masa duplique el volumen (en un clima caluroso-humedo, el tiempo de leudado es muy inferior). La masa leudada se puede amasar por algunos minutos y luego utilizar, o colocar en el congelador. Si se utiliza en seguida, antes de amasarla agregar una substancia grasosa que puede ser aceite de oliva o, para algunas recetas especiales, grasa de cerdo o mantequilla. Si se desea congelar, envolver la masa con una película de papel transparente para alimentos como si fuéese un paquete y luego ponerla en el congelador. Para utilizarla, descongelar la masa a temperatura ambiente y amasar por 5 minutos con un poco de aceite.

PIZZAS TRADICIONALES

Pizza Margherita - Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de 250 grs cada una de tomate / 200 grs de mozzarella para pizza / aceite de oliva / sal.

Ecurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar en rebanadas finitas la mozzarella. Estirar la masa de pizza de manera uniforme. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Agregar sal, un chorrito de aceite y poner en el horno sirviéndose de las espátulas de madera. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.

Pizza Capricciosa

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 200 grs de mozzarella / 10 corazoncitos de alcauil en aceite / 10 aceitunas negras / aceite / sal / pimienta. Estirar la masa de pizza. Distribuir el tomate escurrido y cortado en trocitos, las rebanadas de mozzarella, los corazones de alcauil, las setas cortadas por la mitad y las aceitunas sin carozo. Agregar sal, pimienta, un chorrito de aceite y llevar al horno usando las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Jamon y Setas

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 3 tajadas de jamon cocido / 10 setas en aceite / 100 grs de mozzarella / sal / aceite.

Ecurrir y desmenuzar los tomates y la mozzarella, cortar las setas por la mitad y el jamon en tajadas. Estirar la masa, distribuir los tomates y la mozzarella, añadir un chorrito de aceite, sal, agregar las tajadas de jamon y, por último, las setas. Llevar al horno con las espátulas de madera y dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Gorgonzola y Salchicha

Ingredientes para 4 personas: 350 grs de masa de pizza / 2 pocillos de salsa de tomate / 150 grs de gorgonzola / 150 grs de salchicha.

Estirar la masa hasta que puede muy finita. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Agregar el gorgonzola en trocitos y la salchicha sin piel y desmenuzada. Llevar al horno, utilizando las espátulas de madera. No poner sal ni aceite y dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza Marinera

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 2 cucharadas de orégano / 2 dientes de ajo / aceite de oliva / sal / pimienta.

Ecurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar el ajo en rebanaditas, estirar la masa hasta que puede muy finita y dejar un borde más espeso a los costados. Agregar el tomate y las rebanaditas de ajo evitando los bordes. Espolverar el orégano, agregar sal, pimienta y aceite y llevar al horno con las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Setas

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 500 grs de onguitos champinon o rovellones / 2 cucharadas de perefil / 1 diente de ajo / 2 latas de tomate / 100 grs de mozzarella / sal / pimienta.

Limpiar y cortar las setas en rebanadas. Sazonar las setas con un poco de aceite, ajo y perejil hasta que suelten agua. Cortar en rodajas la mozzarella, escurrir y desmenuzar el tomate. Estirar la masa, agregar el tomate, la mozzarella y, al final, las setas dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Condimentar con un chorrito de aceite y llevar al horno con las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con alcauciles y jamon crudo

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 100 grs de jamon de Parma / 1 pocillo de tomate / aceite de oliva / 100 grs de mozzarella para pizza / 2 alcauciles / sal.

Amasar la masa para pizza con un poco de aceite de oliva y dejar descansar cubriéndola con un repasador de cocina.

Limpiar los alcauciles, eliminar las hojas externas duras y la parte superior con espinas. Lavar y cortar en rodajas finitas los corazones de alcaucil y ponerlos en agua con un gajo de limón. Cortar la mozzarella en tajadas. Estirar la masa, distribuir la salsa de tomate, la mozzarella y los alcauciles bien secos. Agregar un chorrito de aceite y llevar al horno con las espátulas de madera. Dajar cocinar por 4/5 minutos. Sacar del horno y anadir las tajadas de jamón crudo que tienen que estar a temperatura ambiente.

Quatro estaciones

Ingredientes para 4 personas: 500 grs de masa para pizza / 2 latas de tomate / 200 grs de mozzarella / 50 grs de jamón cocido / corazones de alcaucil y setas en aceite a gusto / 1 pizca de orégano. Ecurrir y desmenuzar el tomate. Cortar en tajadas la mozzarella. Quitar la grasa del jamón. Cortar los hongos y los alcauciles por la mitad. Estirar bien la masa, agregar el tomate, los trocitos de mozzarella, y la sal. Dividir imaginariamente la pizza en cuatro partes iguales y en un cuarto de masa anadir el orégano, en otro cuarto el jamón y en el otro los alcauciles. Condimentar con aceite de oliva y llevar al horno utilizando las espátulas de madera. Sacar del horno después de 4/5 minutos y servir caliente.

PIZZAS REGIONALES

Napolitana

Ingredientes para 4 personas: 400grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 150 grs de mozzarella / 4/5 anchoas / 1 cucharada de orégano / sal y aceite de oliva.

Eliminar el líquido del tomate, cortar la mozzarella en trocitos, lavar las anchoas. Estirar la masa, cubrirla con el tomate, dejando 2 centímetros de borde, agregar poca sal. Arriba del tomate distribuir simétricamente los caudritos de mozzarella y las anchoas agregar bastante aceite y llevar al horno utilizando las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos y, antes de servir, espolverar la pizza con oregano.

Piadina Romanola

Ingredientes para 4 personas: 350 grs de harina / 100 grs de grasa de chanco / sal / agua tibia. Amasar la harina con la grasa de chanco y un pizca de sal. Agregar de a poco agua tibia hasta conseguir una masa consistente como la de la pizza clásica. Amasar por otros 10 minutos, y dividir la mezcla en pelotitas de la medida de un huevo. Formar discos de 3 milímetros de espesor, es necesario enharinar cada disco para que no se pegue. Cocinar las piadinas una tras otra, primero de una parte y luego de la otra y pincharlas con un tenedor. Condimentar a gusto, con queso o fiambre y servir caliente.

Pulles

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 1 cebolla grande / 60 grs de queso de leche de oveja / 2 latas de tomate / sal y pimienta (facultativa).

Triturar la cebolla, escurrir y cortar los tomates. Rallar el queso en escamas (como se hace con las zanahorias). Amasar la mezcla con un poco de aceite y luego estirla. Espolverar con harina, agregar la cebolla triturada, los tomates, sal y pimienta. Condimentar con un chorrito de aceite y con el queso cortado en escamas. Llevar al horno utilizando las espátulas de madera y dejar cocinar por 4/5 minutos.

Romana

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 2 latas de tomate / 200, grs de mozzarella / 4 anchoas / un punado de alcázaras en salmuera. Ecurrir y desmenuzar los tomates, lavar bien las alcázaras y las anchoas. Cortar las anchoas en trocitos y la mozzarella en tajadas. Estirar la masa, cubrirla con el tomate dejando dos centímetros de borde a los costados, agregar poca sal, las alcázaras y los trozos de anchoas y, al final, un chorro de aceite. Llevar al horno utilizando las espátulas de madera. Agregar la mozzarella después de 2/3 minutos de cocción y dejar en el horno por otros dos minutos.

Siciliana

Ingredientes para 4 personas: 500 grs de masa para pizza / 4 anchoas saladas / 20 aceitunas negras picantes / un punado de albahaca fresca / 1 pocillo de salsa de tomate / 100 grs de mozzarella (facultativa) / sal / aceite de oliva.

Estirar la masa que debe quedar bastante guesa. Espolverar la harina, cubrirla con un repasador de cocina y dejarla descansar. Lavar las anchoas y sacarles las espinas, lavar y separar las hojas de albahaca y cortar en trocitos la mozzarella. Distribuir la mozzarella sobre la masa, luego la salsa, las hojas de albahaca, las anchoas y las aceitunas negras. Agregar un chorrito de aceite de oliva y cocinar por 5/6 minutos. El borde no se tiene que quemar. La masa de pizza resultará bastante guesa.

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicadas a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.



PORTUGUÊS: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agramos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão e antes de montá-lo e desmontá-lo.

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo, etc. Conserve-o em lugares secos. Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.

- Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

- Este aparelho não pode ser usado por crianças, mesmo com mais de 8 anos.

- Este aparelho pode ser por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- Não indicado para uso comercial. Só para uso doméstico.

Em caso de avaria e/ou de mau funcionamento, não intervenha sobre o aparelho. Para uma eventual reparação dirija-se unicamente a um centro autorizado pelo fabricante e solicite peças de substituição originais. A não observância destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho e tornar inválida a garantia.

ATENÇÃO: este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito, e use as necessárias medidas de protecção contra o calor, como pegas ou luvas.

-Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.

-Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.

-Utilizar somente acessórios e componentes originais.

-Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.

-Não sujeite o produto a impactos, pois isso pode danificá-lo. Nunca mergulhar por nenhum motivo, o aparelho em água ou outros líquidos.

-Não utilizar o aparelho na presença de explosivos, substâncias altamente inflamáveis, gás ou chamas acesas. Não usar o aparelho próximo da banheira, chuveiro ou lavatório, ou onde a presença de água possa dar uma fonte de perigo potencial.

ATENÇÃO, RISCO DE INCÊNDIO: não deixe cair materiais combustíveis como óleo, farinha, incrustações de massa, etc. sobre a pedra, pois podem inflamar-se a altas temperaturas, provocando chamas. Se tais materiais caírem sobre a pedra, desligue o forno e retire-os da pedra. Se notar chamas no interior do forno, desligue imediatamente o forno desligando-o

da corrente, deixe-o arrefecer e depois retire da pedra os materiais causadores do incêndio.

- Desligar o fio da tomada da corrente quando o aparelho não está para ser utilizado ou durante a sua limpeza.
- Quando se utiliza o forno, deixar pelo menos 10 cm de espaço em torno ao forno para favorecer uma apropriada circulação de ar.
- Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensílios metálicos: podem provocar incêndios ou choques elétricos.
- Não apoiar objetos sobre o forno quando é em funcionamento. Se o forno vier coberto ou entra em contato com materiais inflamáveis (inclusive cortinas, tecidos, paredes ou similares) durante o seu funcionamento, se possam criar chamas.
- Nao introduzir no forno materiais como carvão, plástico, papel ou similares porque são inflamáveis.
- O aparelho é desligado somente depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica.
- Nao conservar no interior do forno desligado nenhum tipo de material que não sejam os acessórios recomendados do produtor.
- Colocar sempre as luvas de forno resistentes ao calor quando se introduzem ou se removem objetos do forno quente. Utilizar os puxadores para pegar o aparelho.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO PIZZA

É un forno eléctrico especial para “pizza”, estudado e construído con uma base para a cozedura em pura “pedra refractária” utilizando, ao máximo, a sua características mais importante que é aquela distribuição uniforme do calor, absorvendo a humidade da massa enquanto coze, com a vantagem de cozer a “pizza fragrante egostosa”, em casa com a mesma pedra do forno a lenha das melhores pizarias. Muito válida sobretudo para restituir sabor e fragancia às massas já preparadas, congeladas e préconfeccionadas.

Coze em 4/5 minutos qualquer tipo de “pizza”, “calzone”, etc., utilizando massa feita em casa ou comprada directamente na padaria. E possível utilizar todos os tipos de massa ou “pizza” já pronta (congelada, pré-cozida tec.). Neste último caso o uso da forno pizza reduz, em maneira apreciavel, os tempos de cozedura estampilhados sobre as produtos.

FUNCIONAMENTO

- 1) Depois de ter inserido a tomada na rede eléctrica, ligue o forno usando para isto o botão graduado que deve ser colocado aproximadamente na posição 2-1/2.
- 2) Depois de aproximadamente 10 minutos de pré-aquecimento, que deve ser feito com o forno fechado, o aparelho tera alcançado a temperatura correcta para que as pizzas possam começar a serem assadas.

- 3) Antes de apoiar qualquer tipo de pizza (massa feita em casa, massa de padeiro, massa já pronta, massa ongelada, pizzas já recheadas e congeladas, etc.) sobre o plano refractário de cozedura, que depois e 10 minutos de pré-aquecimento deve encontrarse bem quente, certifique de que o indicador uminoso se encontra aceso. **É importante que a pizza sempre seja assada com o indicador ceso, pois somente neste momento as duas resistências que mantem o calor adequado para cozedura perfeita das pizzas encontram-se em acção.** Se, depois pré-aquecimento, o indicador se apagar, abra a tampa do forno por aproximadamente 2 minutos atéque o indicador luminoso se acenda novamente.
- 4) Depois de ter colocado a pizza no forno, abaixe a tampa e verifique se o botão graduado se encontra na posição 2-1/2. **A cada 4/5 minutos, pizzas fragrantas e gostosas, tão boas quanto aquelas das melhores pizzarias, ficarão prontas.**
- 5) Entre a cozedura de uma pizza e outra, aconselha-se que a tampa do forno pizza fique aberta por aproximadamente 2 minutos, de forma que o indicador do forno, indicando que também as resistencias encontram-se acesas durante a cozedura (aquela superior estara vermelha).
- 6) Para transportar as pizzas até o plano de cozedura de pedra refractária, use as pequenas pas fornecidas. Estas pas serão muito uteis se, antes de serem usadas, forem polvilhadas com um pouco de farinha, como se faz nestes casos.
- 7) **Uma vez tendo apoiado a pizza, lembre-se de retir as pas.**
- 8) Caso se deseje assar pizzas congeladas já prontas, retire-as do freezer e deixe-as a temperatura ambiente por aproximadamente 10/15 minutos antes de assa-las como indicado acima.
- 9) **É IMPORTANTE: não deixe que uma parte do recheio da pizza que deve ser assada (oleo, tomate, queljo, etc.) cala no plano de cozedura de pedra refractária, pois isto faria com que a pedra refractária absorvesse a parte liquida destes ingredientes. Estes recheos sempre devem ser preparados de forma que fiquem somente em cima da pizza, sem escorrerem para a pedra.**
- 10) **Também é importante lembrar-se sempre de que a maxima característica do plano de cozedura dos fornos pizza é constituída pela sua pedra refractária, deixada ao natural, estudada propositadamente nos seus componentes pela G3 Ferrari, empresa líder no sector, porque esta pedra, guardando suavemente o calor, cede-o uniformemente, absorvendo a humidade da massa. Somente deste modo, com o contacto directo com a pedra refractária, é possível obter a cozedura de pizzas que mantenham seus os valores nutritivos em 4/5 minutos.**
- 11) O aparelho foi estudado para ser utilizado também para a cozedura, em forno, de outros alimentos (peixe, verdura, farnço, etc.). Neste caso, é absolutamente necessario usar os recipientes de papel de aluminio proprios para forno. Estes podem ser encontrados facilmente em qualquer loja ou supermercado.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO

Limpe o aparelho depois de ter desconectado a tomada da corrente eléctrica e somente depois que o forno estiver frio. Para a parte externa, a limpeza pode ser feita com água e uma esponja. Ao invés disso, o plano de cozedura nunca deve ser lavado; basta uma passada com um pano de cozinha, ou então com uma espátula ou com a lamina de uma faca para eliminar os eventuais residuos que possam ficar sobre ele. **NÃO É NECESSARIO NENHUM OUTRO TIPO DE MANUTENÇÃO** É normal que, com o uso, a pedra refractária fique oscura. Esta é uma característica da pedra natural.

- Certificar-se sempre que o aparelho esteja desligado da tomada antes de comecar a limpeza.
- Não usar detergentes para a limpeza da base de cozedura e não deitar água fria sobre a pedra ainda quente para evitar rupturas devidas ao shock térmico. Não imergir o aparelho na água para não danificar o sistema eléctrico.
- Não tocar a base de cozedura quando o aparelho é em função e mesmo depois de desligado esperar que arrefeça.
- Atenção para não deixar as pázinhas de madeira sobre a base de cozedura quando se liga o forno.

RECEITAS

Massa base para “pizza” Para preparar uma boa massa de pão em casa usar esta receita. Ingredientes para 500 gr. de massa: 300 gr. de farinha / 25 gr. de fermento de cerveja / 1 pitada de sal / um copo de água morna.

Formar uma “montanha” com a farinha sobre a mesa, fazer um buraco no meio, formando a chamada “fonte”, distribuir sobre a fonte uma colher de chã rasa de sal fino. Desfazer o fermento num copo não completamente cheio de água quente e deitá-lo aos poucos no centro da farinha e amassar. Ao principio a massa será mole e pegajosa mas, continuando a amassartomar-se-à mais dura e elástica. Bater várias vezes a massa sobre a mesa e amassar com os punhos de maneira que fique bem liza e homogenea. Quando, depois de se ter amassado e batido a massa durante um bom bocado, esta deixa de se agarrar às maos e à mesa significa que está pronta para ser posta a levedar. Praticar um corte à forma de cruz sobre a bola formada com a massa e deixá-la levedar num angulo da mesa coberta com um pano. Deixar repousar durante 2 horas, tempo necessaário para que a massa dobre de volume (este tempo pode ser muito inferior se as condições ambientais sao quentes e humidades). A este ponto, depois da massa levedada, volta-se a amassar a mesma durante breves minutos usa-se imediatamente ou senão congela-se. Se a massa vem usada imediatamente amassa-se durante pouco tempo com uma gordura a prazer, geralmente usa-se azeite de qualidade, mas noutras receitas particulares pode-se usar banha ou manteiga. Se ne decide de congelar a massa deve-se cobrir com uma película de plástico trasparente para alimentos e põe-se no congelador. Quando a quisermos usar deixa-se descongelar à temperatura ambiente e depois amassa-se durante breves minutos com um fio de azeite.

AS PIZAS TRADICIONAIS

Pizza Margherita

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado de 250 gr. cada uma / 200 gr. de moçarela para “pizza” / azeite q.b. / sal.

Escorrer esmiçar o tomate. Cortar a moçarela às fatias. Estender a massa de maneira regular. Distribuir o tomate deixando um bordo de 2 centímetros à volta da “pizza”. Temperar com a sal e um fio de azeite e enfiar usando as pãzinhas de madeira. Depois de 2/3 minutos de cozedura unir a moçarela, outro fio de azeite e deixar cozer durante outros 2 minutos.

Caprichosa

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 10 alcachofras em azeite / 10 azeitonas pretas / sal pimenta q.b.

Estender a massa. Guarnecer a mesma com o tomate escorrido e bem pisado com um garfo, com a moçarela às fatias, as alcachofras e os cogumelos cortados ao meio, e com as azeitonas descarapadas. Temperar com sal, pimenta e um fio de azeite, enfiar usando as pãzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos.

Com Fiambre e Cogumelos

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 3 fatias de fiambre / uma dezena de cogumelos / 100 gr. de moçarela / sal / azeite.

Escorrer e esmíuçar bem o tomate. Picar a moçarela, cortar os cogumelos ao meio e o fiambre às tiras. Estender a massa, cobrir-la com o tomate e a moçarela, temperar com sal e um fio de azeite, juntar as tiras de fiambre e por fim os cogumelos. Enfiar usando as pãzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos.

Com Queijo Gorgonzola e Chouriço

Ingredientes para 4 pessoas: 350 gr. de massa de padeiro / 2 chavenas de molho de tomate / 150 gr. De gorgonzola / 150 gr. de chouriço.

Estender a massa muito fina. Distribuir o tomate deixando 2 dedos de bordo e sobre este deitar o gorgonzola aos bocados e o chouriço esmíuçado sem a pele. Enfiar usando as pãzinhas de madeira, não salgar nem pôr azeite, deixar cozer durante 4/5 minutos.

A Marinheira

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 2 colheres de orégãos / 2 dentes de alho / azeite extra-virgem / sal / pimenta.

Escorrer e esmíuçar o tomate. Cortar o alho em fatias muito finas. Estender a massa o mais fina possível deixando um bordo mais grosso em toda a volta. Cobrir com o tomate bem enxuto sem tocar o bordo e as fatias de alho. Pulverizar com orégãos, temperar com sal, pimenta e um fio de azeite. Enfiar usando as pãzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos.

Com Cogumelos

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 500 gr. de champignons ou porcinòs / 2 colheres de salsa picada / 1 dente de alho / 2 latas de tomate pelado / 100 gr. de moçarela / sal / pimenta q.b. Limpar e cortar os cogumelos às fatias. Fazem-se saltar na sêrta com pouco azeite, alho e salsa para que se forme a água. Cortar a moçarela às fatias, escorrer e cortar o tomate. Estender a massa bastante fina, cobrir com o tomate, a moçarela e por fim os cogumelos, tendo o cuidado de deixar 2 centímetros de bordo à volta da “pizza”. Temperar com um fio de azeite, enfiar usando as pãzinhas de madeira e deixar còzer durante 4/5 minutos.

Com Alcachofras e Presunto

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 100 gr. de presunto tipo Parma / 1 chavena de molho de tomate / azeite q.b. / 100 gr. de moçarela para “pizza” / 2 alcachofras / sal.

Amassar a massa com um fio de azeite e deixar repousar coberta. Limpar as alcachofras eliminando as folhas externas e cortar a parte superior com os espinhos. Lavar as alcachofras e cortá-las às fatias muito finas e po-las de molho em água e um goma de limão. Cortar a moçarela aos bocados. estender a massa, cobrir com o molho de tomate, a moçarela e as alcachofras bem escorridas. Temperar com um fio de azeite, enfiar usando as pãzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos. Apenas se desenforma guarnece-se com fatias de presunto que devem estar à temperatura ambiente e serve-se.

Quatro Estações

Ingredientes para 4 pessoas: 500 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 200 gr. de moçarela / 50 gr. de fiambre / alcachofras e cogumelos / orégãos q.b.

Escorrer muito bem o tomate e pisá-lo com o garfo. Conar a moçarela às fatias. Tirar a gordura ao fiambre. Cortar as alcachofras e os cogumelos ao meio. Estender bem a massa, cobrir com o tomate, a moçarela e o sal. Dividir mentalmente a “pizza” em quatro partes e decorar cada uma com um ingrediente diferente: uma parte com os orégãos, outra com o fiambre, outra com as alcachofras e os cogumelos. Temperar com azeite e enfiar usando as pãzinhas de madeira. Desenfiar 4/5 minutos depois e servir.

AS PIZAS REGIONAIS

Napolitana

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 150 gr. de moçarela para “pizza” / 4/5 filetes de enxovas / 1 colher de orégãos / sal / azeite.

Escorrer bem o tomate, cortar a moçarela aos cubos e lavar bem os filetes de enxova. Estender a massa, cobrir com o tomate deixando um bordo de 2 centímetros, salgar com moderação. Sobre o tomate colocar os cubos de moçarela e os filetes de enxova em maneira simétrica. Temperar com bastante azeite, enformar com as pãzinhas de madeira e deixar durante 4/5 minutos. Antes de servir pulverizár com orégãos.

Piadina Romanhola

Ingredientes para 4 pessoas: 350 gr. de farinha / 100 gr. de banha de porco / sal / àgua morna q.b.

Amassar a farinha com a banha de porco e uma pitada de sal, juntando a àgua morna necessária para obter uma massa com a mesma consistencia da clàssica massa para “pizza”. Amassar durante dez minutos e de seguida dividir a massa em bolinhas grandes como um ovo, estender cada bolinha como se fosse um disco com uma espessura màxima de 3 mm. Pulverizar cada disco com a farinha para que não se pefuem. Cozer as “piadinas” (fogaças achatadas) uma a uma, dos dois lados depois de se terem levemente picado com um garfo. Recheà-las a prazer com queijos, carnes frias ou enchidos e servir quentes.

Apuliense

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 1 cebola grande / 60 gr. de queijo de ovelha (pecorino) / 2 latas de tomate pelado / sal / pimenta (facultativo).

Picar a cebola, escorrer e esmiuçar o tomate. Ralar o queijo grosso (como se faz com a cenoura). Estender a massa depois de ter sido amassada com um fio de azeite, pulverizar com farinha, cobrir com a cebola picada (ou triturada) o tomate pelado, temperar com sal, pimenta e um fio de azeite e decorar com o queijo Pecorino. Enformar utilizando as pãzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos.

Romana

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 200 gr. de moçarela / 4 filetes de enxova / 1 punho de alcarras.

Escorrer e esmiuçar o tomate, lavar bem as alcarras e as enxova. Cortar os filetes aos bocadinhos e a moçarela às fatias. Estender a massa, cobrir com o tomate estando a 2 centímetros do bordo, salgar muito pouco, juntar as alcarras e os bocadinhos de enxova, um fio de azeite e enformar com as pãzinhas de madeira. Unir a moçarela depois de 2/3 minutos de cozedura e continuar a cozer durante outros 2 minutos.

Siciliana

Ingredientes para 4 pessoas: 500 gr. de massa de padeiro / 4 enxovas salgadas / 20 azeitonas pretas picantes / um ramo de mankrico fresco / 1 chàvena de molho de tomate / 100 gr. de moçarela (facultativa) / sal / azeite q.b.

Estender a base bastante alta. Pulverizar com farinha, cobrir com um guardanapo e por a massa de parte. Lavar e tirar a espinha às enxovas, separar e lavar uma a uma as folhas de manjerico, picar a moçarela; distribuir sobre a massa primeiro a moçarela, depois o molho, as folhas de manjerico, as enxovas e as azeitonas pretas. Temperar com um fio de azeite e cozer durante 5/6 minutos prestando atenção que o bordo não se quieme. A massa da “pizza” deve resultar bastante alta e levedada.

RESÍDUOS DE APARELHIOS ELÉCTRICOS E ELÉCTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu periodo de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.



DUTCH ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZING

1. Lees de volgende instructies zorgvuldig, want ze geven nuttige informatie bij het installeren, gebruik en onderhoud. U kunt hierdoor storingen en ongelukken vermijden.
2. Controleer bij het uitpakken van de oven of deze onbeschadigd is.
3. Ingeval van beschadiging van de kabel zal de reparatie of vervanging dienen te gebeuren door een vakman, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
4. Controleer, voor u de oven aansluit, of het op de achterzijde van de machine vermelde voltage overeenkomt met de netspanning in uw woning. De oven kan beschadigd raken als de netspanning niet overeenkomt.
5. Als de stekker niet past in de stekkerdoos laat dan de juiste plaatsen door een vakman.
6. Bij gebruik van verlengsnoeren en kabelhaspels eerst de specificaties controleren van het verlengsnoer e.d.
7. Het apparaat niet gebruiken bij beschadigd netsnoer.
8. Bij storing of uitval van de oven deze uitschakelen en contact opnemen met de leverancier van G3ferrari. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
9. De oven alleen gebruiken waarvoor het bedoeld is. Ieder ander gebruik kan gevaarlijk zijn. Voor schade die voortvloeit uit onrechtmatig gebruik is de fabrikant niet aansprakelijk. De oven is alleen te gebruiken voor huishoudelijk gebruik.
10. Voor bescherming tegen een elektrische schok zorgt u dat de oven, de kabel, de stekker, niet met water in aanraking

komt.

11. De oven niet in de buurt van springstof, brandbare materialen, gas of vuur gebruiken.
12. De oven niet door kinderen of ongeschikte personen laten gebruiken. In geval het apparaat door kinderen of in de buurt van kinderen wordt gebruikt mag dit alleen onder toezicht.
13. De oven niet met een vochtige doek of handen aanraken.
14. Voor absolute gebruikszekerheid alleen G3ferrari accessoires gebruiken.
15. Gebruik de oven niet in badkamer of wastafel de aanwezigheid van vocht/water kan levensgevaarlijk zijn.
16. Stekker nooit aan de kabel uit het apparaat trekken.
17. De kabel nooit over scherpe randen hangen.
18. Gebruik de oven nooit buiten bij regen sneeuw hagel of wind.
19. Als u het apparaat niet gebruikt of wilt reinigen stekker uittrekken. Wacht met reinigen dat het apparaat is afgekoeld.
20. Als u besluit het apparaat niet meer te gebruiken, dan is het aan te bevelen, het netsnoer te verwijderen.
21. Hete onderdelen niet aanraken. Gebruik indien nodig handschoenen.
22. Als u de oven gaat gebruiken, moet er een vrijstaande ruimte zijn van 10 cm afstand, voor de luchtcirculatie van de oven.
23. Vermijd te grote levensmiddelen of metaal in de oven te stoppen. Dit kan stroomschokken veroorzaken.
24. Pizza, brood of andere levensmiddelen kunnen brand veroorzaken. Gebruik de oven daarom niet in de buurt van brandbare stoffen zoals gordijnen.e.d.
25. Bedek de oven niet met brandbaar materiaal zoals theedoeken, dit kan brand veroorzaken.
26. Stop geen karton, plastic, papier of aanverwante artikelen in de oven.
27. Als u de oven niet gebruikt stop dan geen vreemde materialen in de oven.
28. Het apparaat werkt niet als de stekker niet is ingestoken.
29. OPGELET. Plaats de oven voor gebruik zodanig dat er genoeg ruimte is om de oven eenvoudig te openen. De damp is erg heet. Gebruik handschoenen als u levensmiddelen in de oven legt of eruit haalt

BESCHRIJVING VAN DE PIZZA OVEN

Deze elektrische oven is gemaakt om pizza's te bakken, ontworpen en geproduceerd met een vuurvaste steen die de karakteristieke eigenschappen heeft om het vocht van de deeg op te nemen en voor een gelijkmatige verdeling van de hitte zorgt. Hierdoor krijg u de kwaliteit van een heerlijke knapperige pizza zoals gebakken in de originele Italiaanse houtgestookte steenovens.

- Bakt in 4/5 minuten iedere soort van pizza met zelfgemaakte of bij de bakker gekochte deeg. Men an ook diepgevroren, voorgebakken of kant en klare bodems gebruiken.

- De oven bakt zonder rook of vieze lucht.

INSTRUCTIES

1. Na het insteken van de stekker de thermostaat op 2-2.5 instellen.
2. Na ongeveer 10 minuten voorverwarmen met gesloten deksel heeft de oven de gewenste temperatuur voor de pizza's bereikt, open nu het deksel.
3. Voordat u de pizza in de oven legt contoleer of het lampje brand. Het is belangrijk dat het lampje brand, mdat dit aangeeft dat beide warmte elementen boven en onder in bedrijf zijn, deze gelijkmatige hitte s nodig voor de perfecte garing. Is het lampje uit laat de deksel dan ongeveer twee minuten penstaan zodat het lampje weer gaat branden.
4. Na het inleggen van de pizza de deksel sluiten en controleren of de thermostaat op 2-2.5 staat. U unt nu iedere 4/5 minuten een knapperige smaakvolle pizza bereiden.
5. Let tussen het bakken van de pizza's op of het lampje brand anders de deksel ongeveer 2 minuten pen laten totdat het lampje weer brand.
6. Gebruik de meegeleverde plankjes om de pizza in en uit de oven te halen. Bestuif indien nodig de lankjes met wat meel om plakken van de deeg aan het plankje te voorkomen. TIP! De plankjes kunt ook gebruiken om de vorm van de pizza uit te snijden.
7. Haal de plankjes ALTIJD uit de oven.
8. Leg diepgevroren pizza's voor gebruik 10 minuten uit de diepvries.
9. BELANGRIJK: Zorg er altijd voor dat u de pizza bodem zodanig bedekt met ingrediënten dat deze iet op de vuurvaste steen terecht komen. De vuurvaste steen zal de vloeistoffen uit de ingrediënten pnemen.
10. Het belangrijkste kenmerk van de pizza oven is de vuurvaste steen, die speciaal in Italië is ontwikkeld. Deze steen houd de warmte vast, geeft die gelijkmatig af en absorbeert het vocht van de pizza bodem. Dit geeft de garantie dat u keer op keer weer een overheerlijke pizza bakt.
11. In de pizza oven is het ook mogelijk ander voedsel te bakken zoals vis, groenten,kip etc. Let wel dan dient u een aluminium schaalteje te gebruiken welke in iedere supermarkt zij te krijgen.

VERVOLG INSTRUCTIES

1. Deze oven heeft een mechanische timer ingebouwd om de bakminuten in te stellen.
2. Voorbeeld:
 - a. leg de Pizza op de vuursteen.
 - b. draai de timer op de gewenste baktijd.
 - c. er gaat een belletje rinkelen als de ingestelde tijd voorbij is.
 - d. normalerwijs is de pizza na 4 a 5 minuten gaar de baktijd kan echter verschillen naargelang de dikte van de pizzabodem, het soort ingrediënten op de pizza, oftewel een diepgevroren pizza.

BELANGRIJKE INFORMATIE

De timer is mechanisch hierdoor wordt het elektronische gedeelte niet beïnvloedt. Dit wil zeggen **DE TIMER ZET DE OVEN NIET AAN OF UIT**. Let altijd op als de oven in bedrijf is!! De oven uitzetten door de temperatuurschakelaar op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact trekken.

ONDERHOUD EN REINIGING

De stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat pas reinigen als het afgekoeld is. Reinig de buitenkant met een spons. De vuurvaste steen alleen met een vochtige doek afvegen (nooit afwasmiddel op de steen gebruiken). Achtergebleven resten met een spatel of mes afschrappen. **ER IS GEEN VERDER ONDERHOUD NODIG.**

De vuurvaste steen wordt na verloop van tijd steeds donkerder. Dit is een typische eigenschap van deze natuursteen.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

- Voor reinigen van de oven kijken of die uitgeschakeld is.
- Geen afwasmiddel op de steen gebruiken en geen koud water op de hete steen gieten om een breuk te voorkomen die door een elektrische schok kan worden veroorzaakt.
- De oven **NOOIT** onderdompelen in water, dit om beschadiging van elektrische onderdelen te voorkomen.
- Het kookgedeelte nooit aanraken als de oven aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Bij het aanzetten van de oven controleren of de plankjes uit de oven verwijderd zijn.

PIZZA - DEEG

Benodigdheden voor 500gr deeg: 300gr meel, 25 gr gist, theelepel zout, 1 kopje lauwwarm water.

Schud de meel op een hoopje op de tafel en maak in het midden een kuiltje. Schud hierin het theelepeltje zout. Los de gist op in het lauwwarme water en giet dit bij het meel. Kneed het meel net zolang tot een vaste deeg ontstaat indien hij erg plakt ietwat meel erbij doen. Vorm

hiervan een deegbal en laat deze twee uur rijzen onder een vochtige doek zodat de deeg verdubbelt in omvang. (in een vochtige warme omgeving gaat het rijzen sneller) Als de deeg is gerezen nogmaals kneden eventueel met een scheutje olijfolie "extra vergine". En laat de deeg nog 5 minuten rijzen. U deeg is nu klaar voor gebruik.

Pizza Margharita

Benodigdheden voor 4 personen: 400 g pizzadeeg, 2 blikken gepelde tomaten 250 g, 200 g mozzarella olijfolie en zout.

Tomaten uitlekken en fijnprakken. De mozzarella in fijne plakjes snijden. De deeg fijn uitrollen en beleggen met de fijngemaakte tomaten de rand vrijlaten bestrooi met zout en olie naar believen. Leg met behulp van de plankjes de pizza 2-3 minuten in de oven, vervolgens belegt u de pizza met de mozzarella en bak vervolgens nog eens voor ca 2 minuten en haal de pizza met de plankjes eruit.

Pizza Capricciosa

Benodigdheden voor 4 personen: 400 g pizzadeeg, 2 blikken gepelde tomaten, 200 gr mozzarella 10 artisjokharten in olie, 10 kleine champignons in olie, 10 zwarte olijven, zout en peper naar believen.

De pizzadeeg uitrollen en beleggen met de uitgelekte en fijngeprakte tomaten, schijfjes mozzarella, gehalveerde artisjokken, gehalveerde champignons en ontpitte zwarte olijven. Zout en peper naar believen Leg de pizza met behulp van de plankjes in de oven en laat deze 4 of 5 minuten bakken en haal de pizza met behulp van de plankjes uit de oven.

Pizza Ham Champignons

Benodigdheden voor 4 personen: 400 g pizzadeeg, 2 blikken gepelde tomaten, 3 plakken gekookte ham, Ongeveer 10 kleine champignons in olie, 100g mozzarella, zout olie.

De pizzadeeg uitrollen en beleggen met de uitgelekte en fijngeprakte tomaten, in schijfjes gesneden mozzarella, besprenkel met wat olie en zout en beleg dan de fijne reepjes gesneden ham, als laatste gehalveerde champignons. Leg de pizza met behulp van de plankjes in de oven en laat deze 4 of 5 minuten bakken en haal de pizza met behulp van de plankjes uit de oven.

Al Gorgonzola e Salsiccia

Benodigdheden voor 4 personen: 350 g pizzadeeg, 2 kopjes tomatensaus, 150 g Italiaanse worst, 150 g gorgonzola.

De pizzadeeg dun uitrollen en de tomatensaus verdelen de gorgonzola over de pizza verkruiden en de ontvelde en dun

gesneden worst over de pizza verdelen. Leg de pizza met behulp van de plankjes in de oven en laat deze 4 of 5 minuten bakken en haal de pizza met behulp van de plankjes uit de oven.

Pizza Marinara

Benodigdheden voor 4 personen: 400 g pizzadeeg, 2 blikken gepelde tomaten, 2 eetlepels oregano, 2 knoflookteentjes, olijfolie extra vergine, peper en zout.

De pizzadeeg uitrollen en beleggen met de uitgelekte en fijngeprakte tomaten, in dun gesneden plakjes knoflook, bestrooien met oregano, zout en peper, en besprenkel hierover druppels olie. Leg de pizza met behulp van de plankjes in de oven en laat deze 4 of 5 minuten bakken en haal de pizza met behulp van de plankjes uit de oven.

Pizza met Champignons

Benodigdheden voor 4 personen: 400 g pizzadeeg, twee blikken gepelde tomaten, 500 g Champignons, 2 eetlepels peterselie, 1 teentje knoflook, 100 g mozzarella, zout en peper naar believen.

Champignons in plakjes snijden en aanbakken in olie knoflook peterselie, het vocht laten verdampen. De pizzadeeg uitrollen en beleggen met de uitgelekte en fijngeprakte tomaten, dungseden mozzarella, en de gebakken champignons, eventueel wat peper en zout en een drup olie. Leg de pizza met behulp van de plankjes in de oven en laat deze 4 of 5 minuten bakken en haal de pizza met behulp van de plankjes uit de oven.

Pizza met Artisjokken en rauwe ham.

Benodigdheden voor 4 personen: 400 g pizzadeeg, 1 kopjes tomatensaus, 100 g parmaham, olie naar believen. 100g mozzarella, 2 artisjokken.

Haal het hart uit de artisjokken en maak ze schoon en leg deze met een schijfje citroen enige tijd in water. De pizzadeeg uitrollen en beleggen met de uitgelekte en fijngeprakte tomaten, verdeel de dungseden mozzarella en de drooggedepte artisjokken. Leg de pizza met behulp van de plankjes in de oven en laat deze 4 of 5 minuten bakken en haal de pizza met behulp van de plankjes uit de oven. Leg de parmaham (mag niet direct uit koelkast komen) over de pizza.

Quattro stagioni (4 jaargetijden)

Benodigdheden voor vier personen: 500 g pizzadeeg, 2 blikken gepelde tomaten, 200 g mozzarella, 50g gekookte ham, artisjokken harten en champignons in olie, oregano.

De pizzadeeg uitrollen en beleggen met de uitgelekte en fijngeprakte to, beleg $\frac{1}{4}$ deel met champignons, maten, verdeel de dungseden mozzarella, beleg $\frac{1}{4}$ deel met oregano, beleg $\frac{1}{4}$ deel met de gekookte ham, en beleg $\frac{1}{4}$ deel met artisjokharten, besprenkel de pizza met wat olie. Leg de pizza met behulp van de plankjes in de oven en laat deze 4 of 5 minuten bakken en haal de pizza met behulp van de plankjes uit de oven

POLSKI: 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 zostało wyposażone w 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 **OSTROŻNOSCIĄ**. 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

OSTRZEŻENIE, NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU: materiały łatwopalne, takie jak olej, mąka, przywierające ciasto itp. nie powinny spadać na kamień do pieczenia, ponieważ w wysokich temperaturach mogą one spowodować płomienie wewnątrz pieca. Jeśli takie materiały spadną na kamień, należy wyłączyć piec i usunąć je z kamienia. Jeśli wewnątrz pieca pojawią się płomienie, należy natychmiast wyłączyć piec, wyjąć wtyczkę, pozostawić do ostygnięcia, a następnie usunąć z kamienia materiały, które spowodowały pożar.

W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani żadnych części urządzenia w wodzie. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych, łatwopalnych, gazów lub płonących płomieni.

Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, prysznic, umywalki lub w innym miejscu, w którym woda może stanowić źródło zagrożenia. Gdy urządzenie nie jest używane lub podczas czyszczenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Nie pozwól, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż ostygną.

Podczas korzystania z pieca należy zachować co najmniej 10 cm odstępu ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

Do pieca nie wolno wkładać zbyt dużych potraw ani metalowych przyborów, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

Piec jest wyłączony tylko wtedy, gdy jest odłączony od zasilania. Pizza, chleb i inne rodzaje żywności mogą się

przypalić. Urządzenie należy trzymać z dala od zasłon lub innych łatwopalnych materiałów

Do pożaru może dojść, jeśli podczas pracy piec jest przykryty lub dotyka łatwopalnych materiałów, w tym zasłon, draperii, ścian itp.

Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na piecu. Nie należy umieszczać w piecu: kartonu, plastiku, papieru ani podobnych materiałów. W piecu nie należy przechowywać żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta.

Piec do pizzy należy ustawić w pozycji umożliwiającej łatwe otwieranie pokrywy zarówno z prawej, jak i z lewej strony. Nie otwieraj pokrywy, gdy znajdujesz się przed piecem, para jest bardzo gorąca! Pokrywę należy otwierać w taki sam sposób, w jaki otwiera się pokrywy patelni podczas gotowania.

Podczas wkładania lub wyjmowania przedmiotów z gorącego pieca należy zawsze nosić ochronne, izolowane rękawice kuchenne. Należy zapoznać innych potencjalnych użytkowników z niniejszą instrukcją.

UWAGA: metalowa płyta, obudowa grzałki wykonana jest ze stali nierdzewnej, aby zagwarantować najwyższy poziom bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością. Materiał ten, w wysokiej temperaturze, może zmienić kolor: normalne jest, że po użyciu żółknie.

OPIS

G10006 to piec elektryczny specjalnie zaprojektowany do wypieku pizzy, wyposażony w płytę grzewczą typu kamień ognioodporny, którego główną cechą jest to, że przenosi ciepło równomiernie i absorbuje 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

- 1) Po podłączeniu wtyczki do gniazdka sieciowego, włączyć piec używając pokrętki z podziałką, ustawiając go do poziomu pomiędzy 2-1/2 i 3.
- 2) Po wstępnym podgrzaniu zamkniętego pieca przez około 10 minut, urządzenie osiągnie temperaturę pozwalającą na rozpoczęcie pieczenia pizzy.
- 3) Przed umieszczeniem jakiegokolwiek rodzaju pizzy (domowej, mrożonej, wstępnie przygotowanej pizzy z dodatkami) na powierzchnię do pieczenia, upewnij się, że lampka kontrolna jest włączona. **Pizza może być**

pieczona tylko gdy lampka kontrola 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 pieca na około 2 minuty, aż lampka ponownie się włączy.

UWAGA: podczas pieczenia lampka kontrolna może się wyłączyć. Jest to normalne i nie ma wpływu na pieczenie.

- 4) Aby przenieść pizzę na powierzchnię kamienia, użyj specjalnych łopatek, które zostały dołączone do zestawu; są one bardzo przydatne, szczególnie jeśli posypimy je odrobiną mąki przed użyciem.
- 5) **Pamiętaj, aby usunąć łopatki, gdy pizza znajdzie się w pozycji pieczenia.**
- 6) Po włożeniu pizzy do pieca opuść pokrywę i sprawdź, czy pokrętko z podziałką nadal znajduje się pomiędzy 2-1/2 i 3. **Co 4/5 minut piec dostarczą pachnące, smaczne pizze, tak samo dobre jak te z najlepszych pizzerii.**
- 7) Pomiędzy pieczeniem jednej pizzy i kolejnej należy pozostawić otwartą pokrywę pieca do pizzy na około 2 minuty, tak aby lampka kontrolna była zawsze włączona, gdy wsuwana jest następna pizza; zapewnią to, że elementy grzewcze są również włączone (górna lampka świeci na czerwono) podczas pieczenia. Gotowe zamrożone pizze należy przechowywać w temperaturze otoczenia przez około 10/15 minut przed pieczeniem.
- 8) **WAŻNE:** Nie dopuścić do tego, aby składniki z pizzy (olej, pomidor, ser itp.) spadły na ogniotrwałą kamienną powierzchnię, ponieważ kamień wchłonie zawarte w nich płyny. Przygotować składniki tak, aby pozostały na pizzy i nie spadali na kamień.
- 9) Zawsze pamiętaj, że najważniejszą cechą powierzchni do pieczenia pizzy w piecu jest kamień ogniotrwały. Ten nieprzetworzony kamień jest wykonany ze specjalnie dobranych przez G3 Ferrari komponentów, więc będzie delikatnie przechowywał ciepło i wydawał je równomiernie, pochłaniając wilgoć z ciasta. Tylko tą metodą, przy bezpośrednim kontakcie z kamieniem można upiec pizze w 4/5 minut, zachowując jej wartości odżywcze w nienaruszonym stanie.
- 10) Nasz piec do pizzy jest również przeznaczony do przygotowania innych potraw (ryb, warzyw, kurczaka itp.).
- 11) W tym przypadku należy użyć tac z folii aluminiowej dostępnych w każdym sklepie lub supermarkecie. Pozwoli to na prawdziwe gotowanie, które zachowuje wszystkie cechy świeżych produktów spożywczych.

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; gdy wybrany czas minie, będzie słyszalny dzwonek;

c) 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 wilgotną ściereczką, lub użyć łopatki aby usunąć wszelkie pozostałości.

NIE JEST WYMAGANA ŻADNA INNA KONSERWACJA

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

- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazdka sieciowego przed rozpoczęciem czyszczenia.

- Nigdy nie 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/łopatek.

PRZEPISY

Margherita (ser Mozzarella i pomidory)

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 zesztynnieje 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 / 2 puszki pomidorów bez skórki 250 g każda / 200 g sera mozzarella / olej do smaku / sól.
Odcedzić i rozgnieść 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 dołączonych łopatek. Po 2/3 minutach dodaj ser mozzarella i nieco oleju. Kontynuować pieczenie przez dodatkowe 2 minuty.

Capricciosa (Grzyby, karczochy i oliwki)

4 porcje: 400 g ciasta / 2 puszki pomidorów bez skórki / ser mozzarella 200 g / 10 x karczochy / 10 małych pieczarek zakonserwowanych w oleju / 10 x czarne oliwki / olej / sól / pieprz
Ciasto rozwałkować. Odsączyć pomidory i obrać ze skórki, rozgnieść widelcem i rozłożyć na pizzy. Mozzarellę pokroić w plastry, karczochy i pieczarki przekroić na pół, a oliwki wydrążyć i ułożyć na pomidorach. Dodaj sól, pieprz i odrobinę oliwy i włóż do pieca, używając dołączonych łopatek. Piec przez 4/5 minut.

Al Prosciutto e Funghi (z szynką i pieczarkami)

4 porcje: 400 g ciasta / 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 dołączonych łopatek i piec przez 4-5 minut.

Al gorgonzola e salsiccia (Gorgonzola and włoska kielbasa)

4 porcje: 350 g ciasta / 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 dołączonych łopatek i piec przez 4-5 minut.

Alla marinara (morska)

4 porcje: 400 g ciasta / 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 dołączonych łopatek i piec przez 4-5 minut.

Ai funghi (grzybowa)

4 porcje: 400 g ciasta / 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 dołączonych łopatek i piec przez 4-5 minut.

Ai carciofi e prosciutto crudo (karczochy i szynka parmeńska)

4 porcje: 400 g ciasta / 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 dołączonych łopatek i piec przez 4-5 minut. Po wyjęciu pizzy dodać plasterki szynki i serować.

Quattro stagioni (cztery pory roku)

4 porcje: 500 g ciasta / 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, pokroić 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 dołączonych łopatek i piec przez 4-5 minut. Po wyjęciu pizzy dodać plasterki szynki i serować.

PIZZA REGIONALNA

Napoletana (Nagles)

4 porcje: 400 g ciasta / 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 rozprowadzić pomidory. Anchois i ser mozzarella rozłożyć na pomidorach, posolić, pokropić oliwą. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy dołączonych łopatek 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 ilością 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 sklejanu ciasta. Piec "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 / 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 wymieszaniu z odrobiną oleju. Posypać mąką, dodać posiekaną cebulę, pomidory, sól, pieprz i trochę oliwy i posypać serem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy dołączonych łopatek i piec przez 4-5 minut.

Romana (rzymska)

4 porcje: 400 g ciasta / 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, rozprzedać pomidory pozostawiając 2 cm krawędzi. Dodać sól, kapary, filety i skropić olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy dołączonych łopatek. Po 2-3 minutach dodaj ser mozzarella i piec przez kolejne 2 minuty.

Siciliana (Sycylia)

Składniki na 4 porcje: 500 g ciasta / 4 solone anchois / 20 czarnych oliwek z chili / 1 pęczek świeżej bazylii / 1 szklanka przecieru pomidorowego / 100 g mozzarelli (jeśli ktoś lubi) / sól / oliwa do smaku.

Rozłóż ciasto dość grubo. Oprószyć mąką, przykryć czystą ściereką i odłożyć na bok. Umyj i wyfiletuj anchois, umyj bazylię i usuń liście, posiekaj mozzarellę. Ułóż mozzarellę na cieście, a następnie pomidora, liście bazylii, anchois i czarne oliwki. Dodaj odrobinę oliwy i piec przez 5/6 minut, uważając, aby nie przypalić brzegów. Ciasto powinno być gęste i dobrze wyrosnięte.

Uwagi dotyczące utylizacji odpadów produktowych dla społeczności europejskiej

Nie należy wyrzucać produktu jako stałego odpadu komunalnego, lecz do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów.

Możliwe jest pozbycie się produktu jako odpadu poprzez zwrócenie go do dystrybutora i zakup nowego produktu równoważnego zwróconemu. Porzucenie zużytych produktów w środowisku może spowodować poważne szkody dla środowiska. W przypadku, gdy produkt jest zasilany bateryjnie, należy wyjąć baterie i wyrzucić je do oddzielnego i odpowiedniego pojemnika, ponieważ są one wysoce toksyczne. Symbol przedstawia miejski kosz na śmieci i umieszczanie w nim urządzeń elektrycznych jest surowo zabronione. Wprowadzenie na rynek, od 1 lipca 2006, produktów niezgodnych z L.D. 151 z 25/07/2005 (dyrektywa RoHS RAEE) podlega sankcjom administracyjnym.

Obsługa posprzedażna jest świadczona przez sprzedawcę detalicznego lub importera / dystrybutora produktów G3 FERRARI.

IT - CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V, 50-60Hz. Potenza 1200W
- Consumo di energia in modalità spenta: 0 W. Il prodotto entra in modalità spenta tramite manopola

EN - TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V, 50-60Hz. Power 1200W
- Power consumption in off mode: 0 W. The product enters off mode via the control knob

PT - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentação: AC 230V, 50-60Hz. Potência 1200W
- Consumo de energia no modo desligado: 0 W. O produto entra no modo desligado através do botão

ES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentación: AC 230V, 50-60Hz. Potencia 1200W
- Consumo de energía en modo apagado: 0 W. El producto entra en modo apagado mediante la perilla

FR - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 230V, 50-60Hz. Puissance: 1200W
- Consommation électrique en mode arrêt: 0 W. Le produit entre en mode arrêt via le bouton

DE - TECHNISCHE MERKMALE

- Stromversorgung: AC 230V, 50-60Hz. Strom 1200W
- Stromverbrauch im Aus-Modus: 0 W, Das Produkt wechselt durch Drücken den Knopf in den Aus-Modus

NL - TECHNISCHE KENMERKEN

- Voeding: AC 230V, 50-60Hz. Vermogen 1200W
- Stroomverbruik in uitgeschakelde stand: 0W, Het product gaat via de knop in de uit-stand

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistentatecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistentatecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI
(RN) - ITALY**

MADE IN CHINA