

FERRARI®

BY TREVIDEA

Tradizione Italiana in Cucina

Manuale d'uso



mod. **G10032**

Forno Pizza PLUS

PIZZERIA SNACK NAPOLETANA

AC 230V ~ 50Hz - 1200W

AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

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 assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al personale dell'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 dell'apparecchio indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile; non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato; nel caso fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe utilizzare solo quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; in ogni caso non superare mai i limiti di assorbimento indicati sull'adattatore semplice e/o sulle prolunghe, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo; qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione; non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.

- **N**on 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 avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina; non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti.
- **Q**uesto apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati
- **N**on per uso commerciale. Solo per uso domestico

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina; in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

INFORMAZIONI D'USO

ATTENZIONE: i bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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, e usare presine o guanti da cucina.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed breakfast o residence.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.
- Posizionare la parete sul retro contro un muro.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi.

- L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo; non toccare le pareti laterali, ma solo le maniglie e le manopole. Usare sempre presine o guanti da forno.
- In caso di malfunzionamenti non manomettere l'apparecchio, ma rivolgersi ad un centro assistenza. Utilizzare solo ricambi originali.
- **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.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo.
- Utilizzare solo accessori originali e compatibili.
- 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.
- Nell'uso lasciare adeguati spazi ai lati del forno.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili, tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.
- Non utilizzare il forno come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori, ecc.
- 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!

DESCRIZIONE

È un forno elettrico speciale per pizza, studiato e costruito con 2 piani 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 più rinomate pizzerie. Validissima soprattutto per restituire fragranza e sapore alle paste già preparate, surgelate e preconfezionate. **Cuoco 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

• Cuocere la pizza

- 1) Per usare il forno per preparare la pizza, è necessario smontare la pietra refrattaria superiore, procedendo come indicato in seguito:
 - a. Aprire il coperchio del forno e bloccarlo in posizione aperta.
 - b. Ruotare i 4 perni in metallo che bloccano la piastra superiore e sfilare la pietra delicatamente.
 - c. Chiudere il coperchio del forno
- 2) 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.
- 3) 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.

- 4) 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.
- 5) Una volta infornata la pizza, abbassare il coperchio ed accertarsi che la manopola graduata 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) 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. **Una volta appoggiata la pizza, ricordarsi di togliere le palette.**
- 8) Con pizze surgelate, estrarle dal freezer per circa 10/15 minuti, prima di cuocere.
- 9) **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.*
- 10) *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.*
- 11) *Il nostro forno pizza è stato studiato anche per essere utilizzato per la cottura di altri cibi (pesce, verdure, pollo, ecc.). In tal caso, è assolutamente necessario usare gli 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 intatte tutte le peculiarità dei cibi freschi*

• Come preparare tigelle, piadine e panini americani

Per utilizzare il forno per cuocere tigelle, piadine, sandwich, toast e panini americani, è necessario che entrambe le pietre refrattarie siano montate.

- 1) Aprire il coperchio del forno e bloccarlo in posizione eretta.
- 2) Inserire la pietra refrattaria in modo che le asole con inserti in metallo formino una croce.
- 3) Tenendo ferma la pietra con una mano, fare ruotare i perni per bloccare la pietra in posizione, quindi chiudere il coperchio.
- 4) E' possibile utilizzare il forno in 2 posizioni di cottura, semplicemente agendo sui perni di sostegno in metallo posizionati ai lati della piastra inferiore.

Posizione A: chiudendo i perni di sostegno sulla piastra inferiore, una volta abbassato il coperchio, è possibile ottenere maggior spazio tra i 2 piani di cottura, per cuocere snack, spianate, toast e panini farciti.

Posizione B: lasciando i perni di sostegno aperti, chiudendo il coperchio è possibile ottenere lo spazio giusto per cuocere tigelle, piadine, fornarine.

- 5) Eseguire il preriscaldamento come indicato nel paragrafo precedente ai punti 3 e 4.
- 6) Aprire il coperchio, appoggiare i cibi sul piano di cottura inferiore e richiudere.
- 7) Controllare periodicamente lo stato di cottura per evitare che i cibi si brucino.
- 8) Tra una cottura e l'altra, lasciare aperto il coperchio del forno per circa 2 minuti, così che la spia risulti sempre accesa e che anche le resistenze risultino accese durante la cottura.
- 9) Ultimato l'utilizzo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Lasciar raffreddare ogni parte prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, o prima di riportare il forno.

TIMER

- 1) In questo Forno Pizza viene fornita la possibilità di misurare il tempo di cottura ed avvertire l'utente, attraverso un contaminuti 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!!

E' importante quindi continuare a presidiare l'apparecchio anche dopo che è trascorso il tempo stabilito. Per spegnere l'apparecchio togliere la spina dalla presa di rete dopo aver portato sulla 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.

AVVERTENZE

- 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 in legno non siano appoggiate sul piano di cottura.

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 canovaccio. 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 infornare 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 listerelle. Tirare la pasta, disporvi i pelati e la mozzarella, un filo d'olio, salare, aggiungere le fettine di prosciutto e da ultimo i funghetti. Infornare 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. Infornare, 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, nonchè le fettine d'aglio qua e là. spolverizzare con l'origano, salare, pepare, irrorare con un filo d'olio e infornare 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: pane di pasta 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 tararla in dischi di pasta non più alti di 3 millimetri. Infarinare ogni disco perchè 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.

La tigella: impasto e cottura

Le crescentine, o tigelle, sono delle focaccine tipiche modenesi, preparate con impasto di farina, lievito di birra e acqua. Possono essere farcite con la tipica "cunza", un battuto di lardo, rosmarino e aglio, oppure con salumi, formaggi o verdure a piacere.

Ingredienti: 1 Kg farina, 1 cubetto di lievito di birra (per salati) sciolto in latte tiepido, 1 bicchiere di latte, 1 tazzina di acqua frizzante, 1 cucchiaino abbondante di olio, Sale Q. B.

Sbriciolate in una piccola ciotola il lievito di birra, versate un poco di latte tiepido fino a ricoprire il lievito: mescolate fino a sciogliere il lievito e lasciate riposare qualche minuto. Versate in una ciotola capiente la farina, praticate un buco nel centro e versatevi il composto di lievito, l'acqua ed il sale. Impastate bene gli ingredienti.

Quando avrete ricavato una palla, proseguite ad impastare su un piano infarinato fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Ponete l'impasto ottenuto in una ciotola infarinata, coprite con un canovaccio pulito e lasciate lievitare per almeno un'ora in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria.

Quando l'impasto sarà pronto, stendetelo con un matterello in una sfoglia di circa 1 cm di spessore dalla quale ricaverete dei dischi di circa 10 cm di diametro con uno stampino. Le tigelle sono ora pronte per essere infornate.

Preriscaldate il forno come descritto nel paragrafo FUNZIONAMENTO, impostando la posizione "1" sul termostato per circa 15 minuti, poi alla posizione "2" per circa 15 minuti.

Dopo il preriscaldamento, impostate la posizione "2½" o "3", attendete 5 minuti e posizionate i dischi di impasto sulla pietra inferiore. Chiudete il coperchio superiore **in posizione B** (vedi paragrafo FUNZIONAMENTO) e fate cuocere per circa 3/4 minuti.

Tagliate le tigelle e farcitele ancora calde.

La piadina romagnola: impasto e cottura

Ingredienti per 6 porzioni: 400g di farina tipo 00, 2 cucchiaini di lievito in polvere o 1 cucchiaino di bicarbonato, 1 cucchiaino di sale fino, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 250ml di acqua molto calda.

Mescolare la farina, il lievito e il sale in una grande ciotola. Aggiungere l'olio: gli ingredienti devono mescolarsi bene insieme. Aggiungere l'acqua e mescolare l'impasto velocemente con una forchetta o con le mani. Trasferire l'impasto su una spianatoia e lavorare ancora per una decina di minuti. Mettere l'impasto nella ciotola, coprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare circa 20-30 minuti. Formare delle palle da 100g circa. Per ottenere delle piadine da 100g bisogna stendere la pasta con un matterello il più possibile e successivamente con un coperchio da 24cm di diametro e con l'aiuto del tagliapizza si ritagliano i cerchi di pasta.

Preriscaldate il forno come descritto nel paragrafo FUNZIONAMENTO, impostando la posizione "1" sul termostato per circa 15 minuti, poi alla posizione "2" per circa 15 minuti.

Dopo il preriscaldamento, impostate la posizione "2½" o "3", attendete 5 minuti e posizionate le piadine sulla pietra inferiore. Chiudete il coperchio superiore **in posizione B** (vedi paragrafo FUNZIONAMENTO) e fate cuocere per circa 1/2 minuti. Farcire a piacere.

PANINI AMERICANI

Picnic rustico con Salame

Ingredienti: 1 panino "ciabatta" piuttosto lungo, 3-4 cucchiaini di pesto fresco, soppresata, 3-4 fette di formaggio, 3-4 fette di prosciutto crudo, 6 foglie di basilico fresco. Tempo di cottura: 2 minuti.

Caprino con Hummus (vegetariano)

Ingredienti: 2 fette di pane nero integrale, 2 cucchiaini di formaggio spalmabile di capra, 2 cucchiaini di hummus al prezzemolo (ceci, aglio, tahin, olio, limone, prezzemolo, sale e pepe), 4 pomodori secchi, rucola fresca. Tempo di cottura: 2 minuti.

Uova con Bacon

Ingredienti: una ciabatta, 3 fette di pancetta affumicata, 2 uova fritte, 3-4 cucchiaini di brie e foglie di spinaci freschi a piacere. Tempo di cottura 2 minuti.

Moulin Rouge con Brie

Ingredienti: una ciabatta, 3-4 cucchiaini di formaggio brie, 2 uova fritte e 2-3 fette di prosciutto cotto. Tempo di cottura 1-2 minuti.

Formaggio & Menta (vegetariano)

Ingredienti: 8 fette di pane a scelta, 4 fette di formaggio e chutney alla menta fatto con foglie di menta fresca 1/2 tazza di cocco grattugiato fresco, 1 peperoncino verde, 1/2 cucchiaino di aglio tritato (facoltativo) un pizzico di zenzero in polvere o zenzero fresco, sale qb. Tempo di cottura 1-2 minuti.

American Classic con fonduta di Jarlsberg

Ingredienti: 8 fette di pane casereccio, 1/3 di tazza di olio d'oliva, ½ kg di prosciutto tagliato a fette, 2 pomodori medi a fette, foglie di rucola. Miscela Jarlsberg: unire il formaggio Jarlsberg, vino, aglio e pepe nella ciotola di un robot da cucina. Miscelare finché il composto non è liscio. Tempo di cottura 2 minuti.

Sapore d'Estate con Avocado (vegano)

Ingredienti: 2 fette di pane comune, 1 avocado schiacciato grossolanamente con la forchetta e condito con sale e

pepe, 3-4 foglie di rucola fresca e alcuni pistacchi tritati grossolanamente. Tempo di cottura 1-2 minuti.

Carbonara Special all'Americana

Ingredienti: 1 ciabatta lunga, 2 uova strapazzate (condite con senape, sale e pepe), ketchup, lattuga tipo Iceberg e 2 fette di pancetta affumicata frita. Tempo di cottura 2 minuti.

Pesto piccante con Formaggio

Ingredienti: 8 fette sottili di pane comune, 1/4 di tazza di olio d'oliva, aglio confit, 225 grammi di Cheddar, Gruyera, Fontina o Manchego (grossolanamente grattugiato), 2 grandi manciate di rughetta, 1/2 tazza di chiodi di garofano, sale qb, pepe nero. Tempo di cottura 2 minuti.

Antica Grecia con Funghi grigliati (vegetariano)

Ingredienti: 4 fette di pane comune, funghi a fette, 1 piccolo contenitore di hummus, 1/2 tazza di ceci in scatola, 100 grammi di formaggio feta, rucola, 1 pomodoro Roma a fette, olio di oliva, sale qb. Tempo di cottura 2 minuti.

Napoleon con Brie & Noci

Ingredienti: 1 baguette francese, 2 fette di prosciutto cotto, 100 grammi di formaggio brie, 2 pomodori secchi, lattuga romana, 1/2 limone, 1/4 di cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, noci sbriciolate, prezzemolo fresco. Tempo di cottura 2 minuti.

Saturno con Anelli di Cipolla

Ingredienti: 1 fetta di cipolla gialla tagliata ad anelli, 2 fette di pane tipico toscano, 4 fette di formaggio Edamer, 2 fette di prosciutto cotto, burro. Tempo di cottura 2 minuti.

Nordico con Filetto di Salmone

Ingredienti: 2 fette di pane nero di segale, 100 grammi di salmone rosa, 2 cucchiaini di maionese, 1 cucchiaino di senape, un paio di pizzichi di fiocchi di cipolla secca, alcune foglie di origano essiccate. Tempo di cottura 2 minuti.

Cubano con Fagioli Neri

Ingredienti: 2 fette di prosciutto, 3-4 fette di provolone, 2 fettine di mango, 2 fette di pane comune, purea di fagioli neri fatta di: 1/4 tazza di coriandolo fresco tritato, 1 cucchiaino di succo di lime fresco, 1/4 di cucchiaino di peperoncino in polvere, 2 spicchi d'aglio tritati, fagioli neri lavati e scolati e tritati. Tempo di cottura 2 minuti.

Vegano con Vinaigrette

Ingredienti: 1 melanzana, 3/4 fette sottili peperone rosso, 1 cipolla tagliata a fette sottili, 1 baguette francese, 3-4 foglie di lattuga, 4 fette di mozzarella, 2 fette di pomodoro, foglie di basilico fresco. Vinaigrette: 1/4 tazza di olio d'oliva, 2 cucchiaini di aceto di vino rosso, 1 grande aglio tritato, 1/4 di cucchiaino di sale, origano secco, rosmarino, pepe nero. Tempo di cottura 3 minuti.

TRATTAMENTO RIFIUTI DELLE 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.



ENGLISH

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use of adaptors, multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.
21. Don't touch hot surfaces. Use handles or knobs.
22. When operating the Oven keep at least four inches of space on all sides of the Oven to allow for adequate air circulation.
23. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the oven as they may create a fire or risk of electric shock.
24. Pizza, bread and other sorts of food can burn. Keep the appliance far from curtains or other flammable materials.
25. A fire occurs 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.
26. Do not place any of these materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or any similar.

27. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this Oven when not in use.
28. The oven is off only when it is unplugged. Always hold the plug, never pull the cord.
29. Attention! Place 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 the 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.
30. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot Oven.
31. Let other potential users read these instructions.
- 32. Keep these instructions.**

DESCRIPTION

This is an electric oven specially developed to make pizzas, designed and provided with 2 pure "firestone" cooking beds - 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

• Cooking traditional pizza

- 1) To use the oven to make pizza, it is necessary to remove the top baking firestone, proceeding as indicated below:
 - a. Open the lid of the oven and lock in the open position.
 - b. Turn the 4 metal pins that hold the top firestone plate and remove it gently.
 - c. Close the lid of the oven.
- 2) After connecting the plug to the mains socket, switch the oven on using the graduated knob, setting it at between 2-1/2 and 3.
- 3) After preheating for about 10 minutes with the oven closed, the pizza oven will have reached the right temperature for starting to cook pizzas.
- 4) Before placing any type of pizza (home-made pizza, baker's 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.
- 5) Once the pizza has been placed in the oven, lower the lid and check that the graduated knob is still between 2-1/2 and 3. **Every 4/5 minutes the oven will provide fragrant, tasty pizzas, just as good as those from the best pizzerias.**
- 6) 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.
- 7) 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.
- 8) **Remember to remove the spatulas once the pizza is in cooking position.**
- 9) Keep ready-made frozen pizzas at ambient temperature for about 10/15 minutes before cooking as described above.
- 10) **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.

11) 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.

12) Our pizza oven is also designed to cook other foods (fish, vegetables, chicken etc.). In this case, use the aluminium foil trays available from any shop or supermarket. This will give genuine cooking that conserves all the characteristics of the fresh foods.

• How to prepare tigelle, piadine and sandwiches

To use the oven to bake tigelle, Piadine (Italian traditional wraps) or sandwiches, it is necessary that both the firestones are correctly mounted. Please follow the instructions below:

- 1) Open the lid of the oven and lock it in the upright position.
- 2) Place the upper firestone so that the metal slots inserts form a cross.
- 3) Hold the firestone with one hand, rotate the pins to lock the stone in place then close the lid.
- 4) It's possible to use the oven in 2 different cooking positions, simply by closing the metal support pins on the sides of the bottom plate over the bottom firestone.

Position A: closing the support pins on the bottom plate, once you have closed the cover, you can get more space between the 2 hobs for cooking snacks, esplanades, Italian toast and sandwiches.

Position B: if you leave the support pins open, by closing the lid you can get the right space between the 2 cooking firestone to cook tigelle, piadine and fornarine.

- 5) Run the warm-up as indicated in the previous paragraph (see points 3 and 4 for reference).
- 6) Open the lid, place the food on the bottom cooking surface and close.
- 7) Periodically check the condition of food to prevent any burning.
- 8) Between different cooking processes, leave the heating resistance running by keeping the oven lid open for about 2 minutes.
- 9) Once finished, turn off the appliance and unplug it. Allow it to cool down before any cleaning or before storing the appliance.

TIMER

- 1) With this oven it is possible regulating cooking time and being advised when the cooking time has passed, that thanks to a mechanical timer
- 2) 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;
 - c. as the selected time has passed, it can be heard a ring;
 - d. 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

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 unplug 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.

WARNING

- 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 wooden scoops 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 extra virgin 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 sliced 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 oregano / 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 spoonsfulparsley / 1 clove garlic / 2 tins peelod 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, ancl 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 / 60 g pecorino cheese / 2 tins peeled tomatoes / salt / pepper (if liked).

Chop the onion, drain and mash the peeledJ 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 oi 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 vely 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 (Sicity)

Ingredients to serve 4: 500 g brad dough / 4 salted anebovies / 20 black olives with ehili / one bunch Sresh 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.

Italian traditional "Tigella"

The so-called *Crescentine* or *Tigelle* are typical of Modena and they are made with flour, yeast and water. They can be stuffed with the typical *cunza*, a mixture of lard, rosemary and garlic, or with meat, cheeses or vegetables.

Ingredients: 1 kg flour, 1 cube of yeast (for salt) dissolved in warm milk, 1 cup of milk, 1 cup of sparkling water, 1 tablespoon of olive oil and salt.

Crumble the yeast in a small bowl, pour a little warm milk to cover the yeast: stir to dissolve the yeast and let stand a few minutes. Pour the flour into a large bowl, make a hole in the center and pour in the yeast mixture, water and salt. Mix the ingredients very well. Make a ball and continue to knead on a floured surface until dough is smooth and soft. Place the dough in a floured bowl, cover with a clean towel and let rise for at least an hour in a warm place.

When the dough is ready, roll it out with a rolling pin into a sheet about 1 cm thick from which you have to make some discs of 10 cm diameter. *Tigelle* are now ready to be cooked.

Preheat the oven as described in the OPERATION paragraph, by setting the "1" position on the thermostat for 15 minutes, then move to position "2" for about 15 minutes.

After preheating, set the position "2 ½" or "3", wait 5 minutes and place the *tigelle* on the firestone. Close the top cover in position B (see OPERATION section for reference) and cook for about 3/4 minutes.

Cut and fill while the *tigelle* are still hot.

Piadina romagnola

Piadina romagnola is an Italian traditional wrap, very common in the North of Italy and typical of Emilia Romagna.

Ingredients for 6 persons: 400g type 00 flour, 2 teaspoons baking powder, 1 teaspoon baking soda, 1 teaspoon salt, 4 tablespoons of olive oil, 250 ml of very hot water.

Mix the flour, baking powder and salt in a large bowl. Add the olive oil: ingredients should be blend together very well. Add the water and mix the dough quickly with a fork or with your hands. Transfer the dough on a pastry board and continue working the dough for about ten minutes. Put the dough in the bowl, cover with a plastic wrap and let it rest for about 20-30 minutes. Shape into balls approximately of 100 grams. To get the 100gr *piadina*, you need to roll out the dough with a rolling pin as much as possible and then with a lid 24cm in diameter and with the help of the pizza cutter you will cut out 6 circles of dough.

Preheat the oven as described in the OPERATION paragraph, by setting the "1" position on the thermostat for 15 minutes, then the position "2" for about 15 minutes.

After preheating, set the position "2 ½" or "3", wait 5 minutes and place the *piadina* on the bottom firestone.

Close the top cover in position B (see OPERATION section for reference) and cook for about 1-2 minutes. Once finished, garnish to taste.

SANDWICHES

Pressed Picnic Sandwich

Ingredients: 1 large loaf of ciabatta bread, sliced lengthwise, 3-4 tablespoons fresh pesto, sliced sweet sopressata, 3-4 slices ham, 3-4 slices provolone cheese, 3-4 slices mozzarella cheese, 6-8 basil leaves. Cooking time: 2 mins.

The Sun-dried Goat Sandwich

Ingredients: 2 slices brown rice bread, lightly toasted, 2 heaping tablespoons soft goat cheese, 2 heaping tablespoons parsley hummus (chickpeas, garlic, tahini, olive oil, lemon, parsley, salt and pepper), 4-5 sundried tomatoes, packed in oil small handful arugula. Cooking time: 2 mins.

Egg Sandwich with Spinach, Brie and Maple Bacon

Ingredients: 1 large loaf of ciabatta bread, 3 slices of bacon and 2 fried eggs, 3-4 tablespoons of brie cheese and fresh spinach. Cooking time 2 mins.

Brie Croque Monsieur Sandwich

Ingredients: 1 large loaf of ciabatta bread, 3-4 tablespoons of brie cheese, 2 fried eggs and 2-3 slices of ham. Cooking time 1-2 mins.

Green Mint Chutney & Cheese Sandwich

Ingredients: 8 slices of bread of your choice, 4 slices of cheese, milt chutney made of a bunch of fresh mint leaves, 1/2 cup freshly grated coconut, 1 green chilli, 1/2 teaspoon minced garlic (optional), a pinch of dry ginger powder or fresh ginger. Cooking time 1-2 mins.

Grilled Cheese Sandwich with Jarlsberg Fondue, Ham & Tomato

Ingredients: 8 slices crusty bread, 1/3 cup olive oil, 1/2 lb black forest ham cut into 1/4-inch slices, 2 medium tomatoes sliced, 1 cup (packed) arugula leaves. Jarlsberg mixture: combine Jarlsberg cheese, wine, garlic, and pepper in the bowl of a food processor. Process until the mixture is smooth. Cooking time 2 mins.

Avocado, Pistachio & Arugula Sandwich

Ingredients: 2 slices of common bread, 1 avocado crushed coarsely with a fork and season with salt and pepper, 3-4 leaves of fresh rocket and some coarsely chopped pistachios. Cooking time 1 min.

Egg Salad & Bacon Sandwich

Ingredients: 1 large loaf of ciabatta bread, 2 scrambled eggs (with mustard, salt and pepper), ketchup, some leaves of Iceberg lettuce 2 slices of fried bacon. Cooking time 2 mins.

Grilled Cheese Sandwich with Garlic Confit and Baby Arugula

Ingredients: 8 thin slices of common bread, 1/4 cup olive oil from Garlic Confit, 225 grams of aged Cheddar, Gruyère, Fontina or Manchego (coarsely grated), 2 large handfuls baby arugula (115 g), 1/2 cup Garlic confit cloves, salt to taste, freshly ground black pepper to taste. Cooking time 2 mins.

The Sentient Sandwich

Ingredients: 4 slices of common bread, 1 sliced mushroom cap, 1 small container of hummus, 3/4 cup canned garbanzo beans, 100 grams of Feta cheese, rugula, 1 sliced Roma tomato, olive oil, salt. Cooking time 2 mins.

Gaullois Sandwich

Ingredients: 1 French baguette, 2 pieces black forest ham, 1 oz brie cheese, 2 sun-dried tomatoes, romaine lettuce, 1/2 lemon, 1/4 teaspoon extra virgin olive oil, chopped walnuts, fresh parsley. Cooking time 2 mins.

Grilled Cheese & Ham Sandwich

Ingredients: 1 slice yellow onion separated into rings, 2 slices Italian style loaf bread, 4 slices Edamer cheese, 2 slices ham, butter. Cooking time 2 mins.

Creamy Salmon Sandwich

Ingredients: 2 slices of black rye bread, 100 grams of pink salmon, 2 tablespoons of mayonnaise, 1 teaspoon of mustard, a couple pinches of dried onion flakes, few sprinkles of organic dried oregano leaves. Cooking time 2 mins.

Nuevo Cubanos

Ingredients: 2 slices of ham, 3-4 slices of provolone cheese, 2 thin slices of mango, 2 slices of wheat bread, black bean puree made of 1/4 cup chopped fresh cilantro, 1 tablespoons fresh lime juice, 1/4 teaspoon chili powder, 2 minced garlic cloves, rinsed and drained black beans. Cooking time 2 mins.

Veggie Sandwich

Ingredients: 1 eggplant, 3/4 cup thinly sliced red pepper, 1 thinly sliced onion, 1 French baguette, 3-4 leaves of lettuce, 4 slices mozzarella cheese, 2 slices of tomatoes, fresh basil leaves. Vinaigrette: 1/4 cup olive oil, 2 tablespoons red wine vinegar, 1 large minced garlic, 1/4 teaspoon salt, dried oregano, rosemary, black pepper. Cooking time 3 mins.

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 / ditributor of G3 FERRARI products.

DEUTSCH ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen, denn sie gibt wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist.
3. Im Falle dass das Stromkabel beschädigt ist, die Reparatur ausschließlich durch Fachkräfte des Kundendienstes durchführen lassen. Anderenfalls können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor dem Anschließen des Gerätes an das Stromnetz bitte überprüfen, ob der Netzstrom und die Werte auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Gerät kann beschädigt werden, wenn es keiner geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Zwischensteckern, Mehrfachsteckerleisten und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einzelstecker oder Mehrfachsteckerleisten bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Es ist darauf zu achten, dass die auf dem Einzelstecker bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf der Mehrfachsteckerleiste angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlusskabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb das Gerät sofort ausschalten und nicht selbst reparieren. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für den vorgesehenen Zweck einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird vom Hersteller nicht gehaftet. Das Gerät ist nur zu Haushaltszwecken zu benutzen.
10. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen das Gerät, das Stromkabel, den Stecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen benutzen.

12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht benutzen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene G3 FERRARI Zubehörteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschaum und in der Nähe der Badewanne oder des Waschbeckens benutzen: Wasser kann in Verbindung mit Strom lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals am Kabel bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen Gerät nicht im Freien benutzen.
19. Beim Nichtbenutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen. Warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden bzw. zu entsorgen, ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlusskabels außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen. Das Gerät außer Reichweite von Kindern halten.
21. Heiße Oberfläche nicht berühren. (Heizung, Flügel, Wände usw.) Benutzen Sie immer Handschuhe oder Zangen.
22. 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.
23. Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel oder Metallgeräte in den Ofen zu stecken, da ansonsten die Gefahr von Stromschlägen besteht.
24. 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.
25. Stecken Sie nie folgende Materialien in den Ofen: Karton, Kunststoff, Papier o. Ähnliches.
26. Verwahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen außer der vorgesehenen G3 FERRARI Zubehörteile.
27. Dieses Gerät ist nicht in Betrieb, wenn der Stecker nicht in der Steckdose steckt.
28. 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 derselben Vorsicht, wie Sie dies mit Deckeln bei normalen Töpfen tun würden.
29. Benutzen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Gegenstände in dem heißen Ofen platzieren oder aus dem heißen Ofen nehmen.
30. Achten Sie darauf, dass diese Bedienungsanleitung von jedem gelesen wird, der das Gerät benutzt.
31. Diese Bedienungsanleitungen unbedingt aufbewahren.

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

Traditionelle Pizza Backen

- 1) Für eine Pizza im Ofen zu backen ist es nötig die obere feuerfeste Platte zu entfernen, wie nachfolgend gezeigt:
 - a) Öffnen Sie die Ofentür und fixieren Sie sie in der geöffneten Position.

- b) Drehen Sie die 4 Metallstifte, die die obere feuerfeste Platte halten und entfernen Sie sie sorgfältig.
- c) Schließen Sie die Ofentür.

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

- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) 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).
- 7) 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.
- 8) Denken Sie daran, nach dem Auflegen der Pizza die Schaufeln zu entfernen.
- 9) Bei der Verwendung von tiefgekühlten Fertigpizzen diese vor dem Backen aus dem Gefrierschrank nehmen und 10-15 Minuten bei Raumtemperatur antauen.
- 10) **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.
- 11) 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.
- 12) 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.

Wie man *Tigella*, *Piadine* und Sandwiches vorbereitet

Um den Ofen zum Backen von *Tigelle*, *Piadine* (traditionelle italienische Rollen) oder Sandwich zu verwenden, ist es nötig, dass beide feuerfesten Platten richtig montiert sind. Bitte, folgen Sie den nachstehenden Anweisungen.

1. Öffnen Sie die Ofentür und fixieren Sie sie in der vertikalen Position.
2. Setzen Sie die obere feuerfeste Platte, so dass die metallischen Einsätze ein Kreuz bilden.
3. Halten Sie die feuerfeste Platte mit einer Hand fest, drehen Sie die Stiften um die Platte zu befestigen nach innen und schließen Sie den Deckel.
4. Es ist möglich den Ofen in 2 verschiedenen Back-Positionen zu verwenden: Kippen Sie einfach die seitlichen metallischen Stützstifte (Abstandshalter) auf die feuerfeste untere Platte.

Position A: Kippen Sie die Stützstifte (Abstandshalter) auf die unteren Platte; nach dem Schliessen des Deckels; werden Sie mehr Platz in der Höhe zum Backen von Snacks, italienische Toasts und Sandwich haben.

Position B: wenn Sie die Stützstifte nicht verwenden und den Deckel schließen, ist der Abstand gerade so groß, dass sie damit *Tigelle, Piadine und Fornarine backen können*.

5.Führen Sie das Vorheizen, wie im vorherigen Absatz angegeben (siehe Punkte 3 und 4 für Orientierung) durch
6.Öffnen Sie den Deckel, legen Sie die Speisen auf die untere Backoberfläche und schließen den Deckel wieder.

7.Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Lebensmittel, um Verbrennung zu vermeiden.

8. Zwischen 2 Backvorgängen, lassen Sie den Heizwiderstand eingeschaltet und halten Sie die Ofentür zwei Minuten offen.

9.Am Ende schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Abkühlen lassen, bevor Sie eine Reinigung durchführen oder das Gerät aufräumen.

TIMER

- 1) 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.
- 2) Vorgehen wie folgt:
 - a. Legen Sie die Pizza auf den Stein des 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. Normalerweise 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 warmem 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 Romagnola

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.

„Tigella“ - Traditionelle italienische Teigfladen

Die so genannten *Crescentine* oder *Tigelle* sind typisch für Modena und werden mit Mehl, Hefe und Wasser zubereitet. Sie können mit einer typischen *cunza* gefüllt werden, eine Mischung aus Speck, Rosmarin und Knoblauch oder mit Fleisch, Käse und Gemüse.

Zutaten: 1kg Mehl, 1 Würfel Hefe in lauwarmer Milch aufgelöst, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Sprudelwasser, 1 Esslöffel Olivenöl und Salz.

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.

Wenn der Teig fertig ist, mit einem Teigroller ca. 1cm dick ausrollen, stechen Sie ~~einige~~ Kreise mit 10 cm Durchmesser aus. Die *Tigellen*, sind nun bereit zum Backen.

Den Ofen vorheizen, wie-im Punkt, „Betrieb“ beschrieben. Wählen Sie die Position „1“ auf dem Thermostat, warten 15 Minuten und dann gehen Sie auf Position „2“, warten weitere 15 Minuten. Nach dem Vorheizen, wählen Sie die Position „2 ½“ oder „3“, warten erneut 5 Minuten. Anschliessend setzen Sie die *Tigella* auf dem feuerfesten Stein. Schließen Sie den oberen Deckel in Position B (siehe Abschnitt BETRIEB zur Orientierung) und backen die Tigelle 3 / 4 Minuten. Schneiden und füllen Sie die *Tigellen* während sie noch heiß sind.

Piadina romagnola

Piadina romagnola ist eine Traditionelle italienische Rolle, sehr banal in Norditalien und typisch von der Region Emilia-Romagan.

Zutaten für 6 Personen: 400g Mehl Typ 00, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Backpulver (*Natriumbikarbonat*), 1 Teelöffel Salz, 4 Teelöffel Olivenöl, 250 ml Brühwasser.

Verrühren Sie das Backpulver, das Mehl, und das Salz in einer großen Schüssel. Fügen Sie das Olivenöl hinzu: die Zutaten sollten gründlich homogenisiert werden. Wasser hinzufügen und verrühren Sie schnell den Teig mit einer Gabel oder mit den Hände. Kippen Sie den Teig auf die Arbeitsfläche und kneten den Teig ca. 10 min. weiter. Geben Sie den Teig in eine Schüssel, decken diese mit einer Frischhaltefolie ab und lassen ihn ca. 20-30 Minuten stehen. Anschliessend formen Sie ca. 100 gr. Schwere, Kugeln. Für 100g *Piadina*, müssen Sie ~~den~~ die Teigkugel mit einer Teigrolle so dünn wie möglich ausrollen, mit Hilfe eines Deckel mit 24 cm Durchmesser und einem Pizzaschneider, können Sie 6 Teigkreise ausschneiden.

Den Ofen vorheizen, wie-im Punkt, „Betrieb“ beschrieben. Wählen Sie die Position „1“ auf dem Thermostat, warten 15 Minuten und dann gehen Sie auf Position „2“, warten weitere 15 Minuten. Nach dem Vorheizen, wählen Sie die Position „2 ½“ oder „3“, warten erneut 5 Minuten. Anschliessend setzen Sie die *Tigella* auf dem feuerfesten Stein. Schließen Sie den oberen Deckel in Position B (siehe Abschnitt BETRIEB zur Orientierung) und backen die *Piadina* 1-2 Minuten. Am Ende können Sie nach Geschmack garnieren.

SANDWICHES

Picknick Sandwich

Zutaten: großes Ciabatta, auf die gewünschte Länge zuschneiden, 3-4 Esslöffel frisches Pesto, Scheibensalami geschnitten, 3-4 Scheiben Schinken, 3-4 Scheiben Provolone-Käse, 3-4 Scheiben Mozzarella, 6-8 Basilikumblätter, Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Trockene Ziegenkäse Sandwich

Zutaten: 2 Scheiben-Vollkornbrot, leicht geröstet, 2 volle Esslöffel mit cremigem Ziegenkäse, 2 gut gehäufte Esslöffel Petersilien-Pasta (mit Kichererbsen, Knoblauch, Tahini(Sesammus), Olivenöl, Zitrone, Petersilie, Salz und Pfeffer), 4-5 getrocknete Tomaten mit Olivenöl und eine Handvoll Rucola. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Ei-Sandwich mit Spinat, Speck und Brie

Zutaten: 1 großes Ciabatta, 3 Scheiben Speck und zwei Spiegeleier, 3-4 Esslöffel Brie-Käse und frischen Spinat. Zubereitungszeit: 2 Minuten

Brie Sandwich Croque Monsieur

Zutaten: 1 großes Ciabatta, 3-4 Esslöffel Brie, 2 Spiegeleier und 2-3 Scheiben Schinken. Vorbereitungszeit: 1-2 Minuten.

Sandwich mit würzige Mint Sauce & Käse

Zutaten: 8 Scheiben Brot nach Wahl, 4 Scheiben Käse, Milch-Sauce mit einer Handvoll frische Minzblätter., 1/2 Tasse geröstete Kokosnuss, 1 grüne Chili, 1/2 Teelöffel gehackten Knoblauch (optional), eine Prise frischer Ingwer oder getrocknete Ingwer pulver. Vorbereitungszeit: 1-2 Minuten.

Gegrilltes Käse-Sandwich mit Jarlsberg Fondue, Schinken & Tomate

Zutaten: 8 Scheiben hartes Brot, 1/3 Tasse Olivenöl, 250g Schwarzwälder Schinken geschnitten in 6 mm dicke Scheiben, 2 Tomaten mittlerer Größe geschnitten, 1 Tasse Rucola-Blätter. Jarlsberg Mischung: Jarlsberg Käse, Wein, Knoblauch und Pfeffer in einer Rührschüssel vermengen, bis die Mischung glatt ist. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Sandwich Avocado, Pistazien und Rucola

Zutaten: 2 Scheiben normales Brot, 1 Medium Avocado mit einer Gabel niederwalzen und mit Salz und Pfeffer würzen, 3-4 Blätter frisches Rucola und einige halb zerkleinert Pistazien. Zubereitungszeit: 1 Minute.

Bacon-Sandwich & Ei-Salat

Zutaten: 1 große Ciabatta, 2 Rühreier (mit Senf, Salz und Pfeffer), Ketchup, ein paar Eisbergsalat Blätter und 2 Scheiben von gebratenem Speck. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Gegrilltes Käse-Sandwich mit Knoblauch-Confit und Rucola

Zutaten: 8 dünne Brot Scheiben, 1/4 Tasse Knoblauch-Confit-Olivenöl, 225g alten Cheddar-Käse, Gruyère, Fontina oder Manchego (grob gemahlen), 2 Hand voll Rucola (115g), 1/2 Tasse Knoblauchzehen-Confit, Salz nach Geschmack, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Sandwich der Sinne

Zutaten: 4 Scheiben normales Brot, 1 Pilzkopf geschnitten, 1 kleines Paket von Humus, 3/4 Tasse mit Kichererbsen aus der Dose, 100 gr Feta-Käse, Rucola, 1 Tomate in Scheiben geschnitten, Olivenöl, Salz. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Gaullois Sandwich

Zutaten: 1 französisches Baguette, 2-Scheiben Schwarzwälder Schinken, 30g Brie-Käse, 2 getrocknete Tomaten, Salat, 1/2 Zitrone, 1/4 Teelöffel mit extrareinem Olivenöl, gehackte Nüsse, frisches Petersilien. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Gegrilltes Ham & Käse Sandwich

Zutaten: 1 Scheibe Zwiebel in Ringen, 2 Scheiben Typ italienisches Toastbrot, 4 Scheiben Edamer-Käse, 2 Scheiben Schinken, Butter. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Cremiger Lachs-Sandwich

Zutaten: 2 Scheiben Schwarzbrot, 100 gr rosa Lachs, 2 Esslöffel Mayonnaise, 1 Esslöffel Senf, ein paar Prisen getrocknete gehackte Zwiebel, einige spritze getrocknete organische Oregano Blätter. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Nuevo Cubanos

Zutaten: 2 Schinkenscheiben, 3-4 Scheiben Provolone-Käse, 2 dünne Mango-Scheiben, 2 Scheiben Vollkornbrot, 1/4 Tasse schwarzes Bohnenpüree mit frisch gehackten Koriander, 1 Esslöffel frischer Limettensaft, 1/4 Teelöffel gemahlene Chilis, 2 Knoblauchzehen gehackt,. Zubereitungszeit: 2 Minuten.

Vegetarische Sandwich

Zutaten: 1 Aubergine, 3/4 Tasse mit roten dünnen Paprika, geschnitten, 1 Zwiebel fein gehackt, 1 französisches Baguette, 3-4 Salatblätter, 4 Scheiben Mozzarella-Käse, 2 Scheiben Tomate, frische Basilikumblätter.

Vinaigrette: 1/4 Tasse Olivenöl, 2 Esslöffel Rotweinessig, 1 Zehe Knoblauch in Scheiben geschnitten, 1/4 Teelöffel mit Salz, getrockneter Oregano, Rosmarin, schwarzer Pfeffer. Zubereitungszeit: 3 Minuten.

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.



Achtung: Die Anschrift des zuständigen Kundendienstes lautet.

MKF Service

Amsterdamer Str. 228 – 50735 – KOLN

TEL: 0221 71 71 265 – FAX: 0221 71 71 278 – Mail: mkf-service@t-online.de

FRANCAIS

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentent des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
Cette précaution vous aidera à éviter tout contretemps et tout accident pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son l'intégrité.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doit être remplacé par le fabricant ou par son station de service technique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaque correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable au séchoir.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien spécialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'électricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur du corant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente G3 FERRARI autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné. Tout autre emploi doit être considéré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas autoriser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par G3 FERRARI. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.

15. 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.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on déciderait de ne jamais plus employer cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant. Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Jamais toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants.
22. Quand on utilise le four laisser au moins 10 centimètres de place tout autour pour favoriser la circulation de l'air.
23. Ne pas introduire des aliments trop grands ou des outils métalliques: il y a le risque d'incendies ou de chocs électriques.
24. 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.
25. 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.
26. Ne pas introduire dans le four matériels type carton, plastique, papier, ou similaires parce qu'ils sont inflammables.
27. Ne pas laisser à l'intérieur de four n'importe quel matériel, une fois éteint, sauf que ses accessoires.
- 28. L'appareil est éteint seulement quand la fiche est débranché de la prise de courant.**
29. 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."
30. Porter toujours des gants pour introduire ou enlever des objets du four chaud.
31. Faites lire ce mode d'emploi aux autres possibles utilisateurs de l'appareil.
- 32. Gardez ce mode d'emploi.**

MODE D'EMPLOI

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

Pour cuire de la pizza traditionnelle

- 1) Pour faire de la pizza dans le four, il est nécessaire d'enlever la plaque supérieure réfractaire, comme indiqué ci-dessous.
 - a) Ouvrez la porte du four et fixez-la en position ouverte.
 - b) Tournez les 4 attaches métalliques que tiennent la plaque réfractaire supérieur et retirez-les avec précaution.

- c) Fermez la porte du four.
- 2) Brancher l'appareil à la prise de courant; allumer le four en tournant le bouton gradué sur 2-1/2 environ.
 - 3) Laisser chauffer avec le four, fermé; au bout de 10 minutes, l'appareil a atteint la température voulue pour la cuisson des pizzas.
 - 4) 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.**
 - 5) 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 défourner des pizzas parfumées, savoureuses, aussi bonnes que celles des pizzerias les plus renommées.**
 - 6) 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.
 - 7) 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.
 - 8) **Ne pas oublier d'enlever les palettes avant la cuisson.**
 - 9) Pour les pizzas déjà prêtes surgelées, les sortir du freezer 10/15 minutes avant de les faire cuire.
 - 10) **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.**
 - 11) *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.*
 - 12) 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.

Comment préparer de la *tigelle*, *piadine* et *sandwichs*

Pour utiliser le four pour cuire de la *tigelle*, *piadine* (rouleaux traditionnels italiens) ou *sandwichs*, il est nécessaire que les deux plaques réfractaires soient correctement montées. S'il vous plaît suivez les instructions ci-dessous:

Ouvrez la porte du four et fixez-la en position verticale.

Placez la plaque réfractaire supérieure de manière à ce que les griffes métalliques forment une croix. Tenez la plaque réfractaire avec une main, tournez les attaches pour fixer la plaque en position et fermer la porte.

Il est possible d'utiliser le four en 2 positions différentes de cuisson, en fermant simplement les griffes de support métalliques sur le côté de la plaque inférieure sur la plaque réfractaire en bas.

Position A : Fermez les griffes de support sur la plaque inférieure, après la fermeture de la porte vous aurez plus de place pour la cuisson de *snacks*, *toast italien* et *sandwichs*.

Position B : si vous laissez les griffes de support ouvert, en fermant la porte il y aura plus d'espace entre les deux plaques réfractaires pour la cuisson de *tigelle*, *piadine* et *fornarine*.

Exécutez le chauffage comme indiqué dans le paragraphe précédent (voir les points 3 et 4 pour l'orientation).

Ouvrez la porte, placez les aliments sur la surface de cuisson inférieure et fermez.

Vérifiez périodiquement l'état des aliments pour éviter qu'ils se brûlent.

Dans l'intervalle entre les différentes procédures de cuisson, laissez la résistance de chauffage branchée, en maintenant la porte du four ouverte pendant environ 2 minutes.

À la fin, débranchez l'appareil et retirez la fiche de la prise électrique. Laissez refroidir avant de procéder à tout nettoyage ou de ranger l'appareil.

USAGE AVEC MINUTERIE

- 1) 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.
- 2) 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

AVVERTISSEMENT 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 éventuels.

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 débranché - 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 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. Si 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. Répartissez 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 à 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 la 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 à 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 émietée. 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 personne: 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 personne: 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 parte 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.

Étalez 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.
Égouttez bien les tomates et écrasez-les à la fourchette. Coupez la mozzarella en tranches. Enlevez le gras au jambon. Coupez en deux les champignons et les artichauts. Étalez 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 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boîtes de tomates pelées / 150 g de mozzarella / 4-5 filets d'anchois / 1 c à d'origan / sel / huile d'olive.

Égouttez les tomates, coupez la mozzarella en petits dés, lavez les filets d'anchois. Étalez 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 enfourez en utilisant 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 pour 4 personnes: 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 œuf. Étalez-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 personnes: 400 g de pâte à pain / 1 gros oignon / 60 g de pecorino (fromage dur de brebis) / 2 boîtes de tomates pelées / sel / poivre facultatif.

Hachez l'origan, égouttez les tomates pelées et coupez-les en petits morceaux. Râpez le pecorino (comme on le fait pour les carottes). Étalez 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, poivrez, arrosez d'un filet d'huile et distribuez sur la surface le pecorino. Enfourez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Romaine

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

Égouttez les tomates et écrasez-les; lavez les câpres et les anchois. Coupez les filets en petits morceaux et la mozzarella en tranches. Étalez les câpres et les anchois, un filet d'huile. Enfourez 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 personnes: 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 filet d'huile. Faites cuire au four de 5 à 6 minutes. La pizza doit être assez haute et levée.

Tigelle traditionnels italiens

Les soit disant *Crescentine* ou *Tigelle* sont typique de Modena et sont faits avec de la farine, de la levure et de l'eau. Peuvent être farcies avec de la cunza typique, un mélange de bacon, du romarin et de l'ail, ou avec de la viande, fromages ou de légumes.

Ingrédients: 1 kg de farine, 1 cube de levure (au lieu du sel) dissous dans du lait tiède, 1 tasse de lait, 1 tasse d'eau gazeuse, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et du sel.

Défaire la levure dans un petit bol et versez un peu de lait tiède pour couvrir la levure : remuez pour dissoudre la levure et laissez reposer pendant quelques minutes. Versez la farine dans un grand bol, faites un trou au centre et ajoutez le mélange de levure, du sel et de l'eau. Remuez bien les ingrédients. Faites une boule avec le mélange et continuez à pétrir sur une surface farinée jusqu'à ce que la pâte soit souple et molle. Placez la pâte dans un bol fariné, couvrez-la avec un chiffon propre et laissez pousser au moins une heure dans un endroit chaud. Lorsque la pâte est prête, roulez avec un rouleau à pâtisserie dans un drap d'environ 1 cm d'épaisseur, à partir de laquelle vous devrez faire plusieurs disques de 10 cm de diamètre. Les Tigelle sont maintenant prêtes à être cuisinées.

Préchauffer le four, comme décrits au paragraphe FONCTIONNEMENT sélectionnant la position « 1 » du thermostat pendant 15 minutes et puis passez à la position « 2 » pendant environ 15 minutes.

Après le préchauffage, sélectionnez ça position « 2 ^{1/2} » ou « 3 » attendez 5 minutes et mettez les tigelle sur la pierre réfractaire. Refermez la porte supérieur sur position B (voir la section FONCTIONNEMENT d'orientation) et cuire au four pendant 3/4 minutes.

Coupez et remplissez pendant que les tigelle sont encore chaudes.

Piadina romagnola

Piadina Romagnole est un rouleau italien traditionnel, très commun dans le nord de l'Italie et typique de l'Emilie-Romagne.

Ingrédients pour 6 personnes : 400 g de farine type 00, 2 cuillères à thé de poudre de levure, 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude, 1 cuillère à thé de sel, 4 cuillères à thé d'huile d'olive, 250 ml d'eau chaude. Remuer la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol. Ajoutez de l'huile d'olive : les ingrédients doivent être très bien homogénéisés. Ajoutez de l'eau et remuez la pâte rapidement avec une fourchette ou avec vos mains. Transférez la pâte sur la surface de travail et continuez à pétrir la pâte pendant environ dix minutes. Mettez la pâte dans le bol, couvrez avec un plastique et laissez reposer pendant environ 20-30 minutes. Avec la pâte, faites des boules d'environ 100 gr. Pour obtenir 100 gr de piadina, vous devez étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie autant que possible, et après avec l'aide d'un couvercle de 24 cm de diamètre et le coupe-pizza, vous pouvez couper 6 cercles de pâte.

Préchauffer le four, comme décrits au paragraphe FONCTIONNEMENT sélectionnant la position « 1 » du thermostat pendant 15 minutes et puis passez à la position « 2 » pendant environ 15 minutes.

Après le préchauffage, sélectionnez position « 2 ^{1/2} » ou « 3 » attendez 5 minutes et mettez les *piadina* sur la pierre réfractaire. Fermez la porte supérieur sur la position B (voir la section FONCTIONNEMENT d'orientation) et cuire au four pendant 1-2 minutes.

À la fin, vous pouvez garnir à votre goût.

SANDWICHES

Sandwich de Pique-nique

Ingrédients: 1 grande *ciabatta*, coupé sur la longueur, 3-4 cuillères à soupe de pesto frais, salami doux tranché, 3-4 tranches de jambon, 3-4 tranches de fromage provolone, 3-4 tranches de mozzarella, 6 -8 feuilles de basilic.

Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich de fromage de chèvre sec

Ingrédients: 2 tranches de pain de riz, légèrement grillées, 2 cuillères à soupe de fromage de chèvre crémeux, 2 cuillères à soupe de pâte de persil (avec des pois chiches, de l'ail, tahini, de l'huile d'olive, citron, persil, sel et poivre), 4-5 tomates séchées, avec de l'huile d'olive et une poignée de roquette. Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich aux œufs aux épinards, Brie et lardons

Ingrédients: 1 grande *ciabatta*, 3 tranches de bacon et 2 œufs au plat, 3-4 cuillères à soupe de fromage brie et des épinards frais. Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich de Brie Croque-Monsieur

Ingrédients: 1 grand *ciabatta*, 3-4 cuillères à soupe de fromage brie, 2 œufs au plat et 2-3 tranches de jambon. Temps de préparation: 1-2 minutes.

Sandwich de sauce piquante de menthe & fromage

Ingrédients: 8 tranches de pain de votre choix, 4 tranches de fromage, sauce au lait fait avec une poignée de feuilles de menthe fraîche, ½ tasse de noix de coco fini de gratiner, 1 piment vert, 1/2 cuillère de thé d'ail haché (facultatif), une pincée de gingembre frais ou poudre de gingembre sec. Temps de préparation: 1-2 minutes.

Sandwich au fromage grillé avec fondue Jarlsberg, jambon et tomates

Ingrédients: 8 tranches de pain croûté, 1/3 de tasse d'huile d'olive, 250 gr de jambon Forêt-Noire coupé en tranches de 6 mm d'épaisseur, 2 tomates moyennes, 1 tasse pleine de feuilles de roquette. Mélange de Jarlsberg : combinez du fromage Jarlsberg, du vin, ail et poivre dans un bol d'un mélangeur. Mélangez jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich avocat, pistache & roquette

Ingrédients: 2 tranches de pain ordinaire, 1 avocat médium écrasées à la fourchette et assaisonné avec du sel et du poivre, 3-4 feuilles de roquette fraîche et quelques pistaches moitié écrasée. Temps de préparation: 1 minute.

Sandwich de bacon & Salade d'œufs

Ingrédients : 1 grande *ciabatta*, 2 œufs brouillés (avec de la moutarde, sel et poivre), ketchup, quelques feuilles de laitue Iceberg et 2 tranches de bacon frit. Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich au fromage grillé à l'ail Confit & roquette

Ingrédients: 8 tranches de pain ordinaire minces, 1/4 d'une tasse d'huile d'olive de l'ail confit, 225 gr de fromage de Cheddar vieilli, gruyère, fromage Fontina ou Manchego (grossièrement moulu), 2 main pleine de roquette (115 g), 1/2 tasse de gousses d'ail confit, sel et du poivre noir fraîchement moulu à son goût. Temps de préparation: 2 minutes.

Le sandwich des sens

Ingrédients: 4 tranches de pain ordinaire, 1 tête de champignon en tranches, 1 petit emballage d'humus, 3/4 d'une tasse de pois chiches en boîte, 100 gr de fromage Feta, roquette, 1 tomate tranché, de l'huile d'olive, sel. Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich Gaulois

Ingrédients: 1 baguette française, 2 morceaux de jambon Forêt Noire, 30 gr de fromage brie, 2 tomates séchées, laitue, 1/2 citron, 1/4 d'une cuillère à thé avec de l'huile d'olive extra vierge, noix coupées, du persil frais. Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich au jambon et au fromage grillé

Ingrédients: 1 tranche d'oignon jaune divisé en deux cycles, 2 tranches de pain style italien, 4 tranches de fromage Edamer, 2 tranches de jambon, beurre. Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich au saumon crémeux

Ingrédients: 2 tranches de pain de seigle noir, 100 gr de saumon rose, 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à soupe de moutarde, une pincée d'oignon piqué, quelques feuilles séchées d'origan organique. Temps de préparation: 2 minutes.

Nuevo Cubanos

Ingrédients: 2 tranches de jambon, 3-4 tranches de fromage provolone, 2 fines tranches de mangue, 2 tranches de pain de blé, purée de haricot noir fait avec ¼ d'une tasse de coriandre fraîchement piqué, 1 cuillère à soupe jus de lime frais, 1/4 d'une cuillère à thé de piment moulu, 2 gousses d'ail hachées, haricots noirs rincé et sécher. Temps de préparation: 2 minutes.

Sandwich végétarien

Ingrédients : 1 aubergine, ¾ d'une tasse avec du poivron rouge coupé fin, 1 oignon bien haché, 1 baguette française, 3-4 feuilles de laitue, 4 tranches de fromage mozzarella, 2 tranches de tomates, feuilles de basilic frais. Vinaigrette : 1/4 d'une tasse d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge, 1 tête d'ail en tranches, 1/4 d'une cuillère à thé de sel, d'origan secs, romarin, poivre noir. Temps de préparation: 3 minutes.

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 proceder à l'écoulement. Les batteries doivent être écouées 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.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits G3 FERRARI.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan información importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podrán evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparato, comprobar que el voltaje indicado en la placa de características coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparato puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrá substituir la toma por otra idónea y podrá verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el horno.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia máxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7. No utilizar el aparato si hubiera algún daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia G3 FERRARI autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
9. Este aparato se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. G3 FERRARI no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erróneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparato en agua o en otros líquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, sustancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilicen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razón accesorios que no sean previstos por G3 FERRARI y que podrían crear serio peligro.
15. 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.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosféricos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilice el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda además dejar inactivas las piezas que podrían representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato en sus juegos.
21. No toquen las superficies calientes. Utilizar siempre pinzas o empuñaduras.
22. Cuando utilicen el horno dejen por lo menos 10 cm. de espacio alrededor del horno mismo para favorecer una adecuada circulación del aire.
23. No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metálicas. Podrían ocurrir incendios o choques eléctricos.
24. La pizza, el pan o otros alimentos pueden quemar. El aparato no debe ser utilizado cerca de cortinajes o materiales combustibles.

25. 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.
26. No introduzcan materiales como, cartón, plástico, papel o otros similares ya que son inflamables.
27. No guarden a l'interior del horno apagado ningún tipo de material salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
- 28. El aparato está apagado sólo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente.**
29. ¡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.
30. Utilicen siempre empujadores resistentes al calor cuando se introduzcan o se remuevan objetos en el horno caliente.
31. Hagan leer estas instrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
- 32. Conservar estas instrucciones.**

DESCRIPCIÓN DEL HORNO PIZZA

Es un horno eléctrico ideal para pizza, fabricado con una superficie de cocción de pura “**pedra 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

• Cocer pizza

- 1) Para usar el horno para preparar pizza, es necesario desmontar la piedra refractaria superior, procediendo como se indica a continuación:
 - d. Abrir la tapa del horno y fijarla en posición abierta.
 - e. Girar los 4 tornillos de metal que fijan la placa superior y extraer la piedra con cuidado.
 - f. Cerrar la tapa del horno.
- 2) Una vez que se conecta el enchufe al tomacorriente, encender el horno, colocando la perilla graduada en la posición 2-1/2 aproximadamente.
- 3) Luego de 10 minutos de precalentamiento con el horno cerrado, el aparato habrá alcanzado la temperatura justa para comenzar a cocinar las pizzas.
- 4) Antes de apoyar cualquier tipo de pizza (masa hecha en casa, masas de 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.
- 5) 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 fragantes y apetitosas, tan buenas como las compradas en las mejores pizzerías.**
- 6) 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).

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

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

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

10) **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 liquido de los mismos seria absorbido por la piedra. Los condimentos deben distribuirse en forma tal que permanezcan arriba de la pizza, sin derramarse sobre la piedra.

11) *También es muy importante recordar que la característica fundamental de la superficie de cocción de este aparato està constituida por su piedra refractaria natural, estudiada minuciosamente por la firma G3 Ferrari lider del sector, ya que dicha piedra almacena gradualmente el calor, cediendolo 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.*

12) 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 pàper de aluminio, disponibles en negocios y supermercados. De esta manera se obtiene una cocción al horno autèntica, que conserva intactas todas las características de los alimentos frescos.

• **Cómo preparar tigelle, piadine y paninis americanos**

Para utilizar el horno para cocer tigelle, piadine, sàndwiches, tostadas y paninis americanos, es necesario que ambas piedras refractarias estén montadas.

1) Abrir la tapa del horno y fijarla en posición erguida.

2) Introducir la piedra refractaria de manera que las ranuras con insertos de metal formen una cruz.

3) Manteniendo firme la piedra con una mano, hacer girar los tornillos para fijar la piedra en posición, y luego cerrar la tapa.

4) Se puede utilizar el horno en 2 posiciones de cocción, simplemente utilizando los tornillos de sujeción de metal situados a los lados de la placa inferior.

Posición A: cerrando los tornillos de sujeción en la placa inferior, una vez bajada la tapa, es posible obtener mayor espacio entre las 2 placas de cocción, para cocer aperitivos, tortas, tostadas y paninis rellenos.

Posición B: dejando los tornillos de sujeción abiertos, al cerrar la tapa se puede obtener el espacio justo para cocer tigelle, piadine o fornarine.

5) Realizar el precalentamiento como se indica en el apartado anterior, en los puntos 3 y 4.

6) Abrir la tapa, apoyar los alimentos en la placa de cocción inferior y volver a cerrar.

7) Comprobar periódicamente el estado de la cocción para evitar que los alimentos se quemen.

8) Entre una cocción y otra, dejar abierta la tapa del horno durante unos 2 minutos, de forma que la luz testigo resulte siempre encendida y que también las resistencias estén encendidas durante la cocción.

9) Una vez terminado el uso, apagar el aparato y sacar la clavija. Dejar enfriar todas las partes antes de efectuar cualquier operación de limpieza, o antes de colocar el horno después de su uso.

MINUTERO

1) En estos horno de pizza existe la posibilidad de medir el tiempo de cocción y avisar al usuario, a través de un minuterio mecánico, que tal periodo 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 periodo 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

Relizar la limpieza con homo 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 humedo o bien una espátula o la haja 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 fria 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 homo 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 viso 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 enérgicamente 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 fué 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 lleven 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, anadir 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.

Espolvar 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. Dejar cocinar por 4/5 minutos. Sacar del horno y anadir las tajadas de jamon 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 jamon cocido / corazones de alcaucil y setas en aceite a gusto / 1 pocillo de orégano. Ecurrir y desmenuzar el tomate. Cortar en tajadas la mozzarella. Quitar la grasa del jamon. 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 jamon 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 liquido 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, espolvorear la pizza con orégano.

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 estirarla. Espolvorear 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 alcaparras en salmuera. Escurrir y desmenuzar los tomates, lavar bien las alcaparras 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 alcaparras 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 gruesa. Espolvorear 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 gruesa.

La tigella: masa y cocción

Las crescentine, o tigelle, son unos panes típicos de Módena, preparados con masa de harina, levadura de cerveza y agua. Se pueden rellenar con la típica “cunza”, un picadillo de tocino, romero y ajo, o bien con embutidos, quesos o verduras al gusto.

Ingredientes: 1 kg de harina, 1 sobre de levadura de cerveza (para salados) disuelta en leche templada, 1 vaso de leche, 1 tacita de agua con gas, 1 cucharada abundante de aceite, sal al gusto.

Desmigajar en un cuenco pequeño la levadura de cerveza, verter un poco de leche templada hasta recubrir la levadura: mezclar hasta disolver la levadura y dejar reposar durante algunos minutos. Verter en un cuenco de tamaño adecuado la harina, realizar un agujero en el centro y verter en el mismo el compuesto de levadura, el agua y la sal. Amasar bien los ingredientes. Cuando se haya obtenido una bola, continuar amasando sobre una superficie enharinada hasta obtener una masa lisa y suave. Poner la masa obtenida en un cuenco enharinado, cubrir con un paño limpio y dejar leudar durante al menos una hora en un ambiente templado y sin corrientes de aire.

Cuando la masa esté lista, extenderla con un rodillo en una lámina de aproximadamente 1 cm de espesor a partir de la que se obtendrán unos discos con alrededor de 10 cm de diámetro con un molde. Las tigelle ya están listas para entrar en el horno.

Precalentar el horno como se indica en el apartado FUNCIONAMIENTO, ajustando la posición “1” en el termostato durante unos 15 minutos, luego en la posición “2” otros 15 minutos.

Tras el precalentamiento, ajustar la posición “2½” o “3”, esperar 5 minutos y colocar los discos de masa en la piedra inferior. Cerrar la tapa superior **en posición B** (ver apartado FUNCIONAMIENTO) y cocer durante unos 3 o 4 minutos.

Cortar las tigelle y rellenarlas aún calientes.

La piadina romana: masa y cocción

Ingredientes para 6 raciones: 400g de harina tipo 00, 2 cucharaditas de levadura en polvo o 1 cucharadita de bicarbonato, 1 cucharadita de sal fina, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 250ml de agua muy caliente. Mezclar la harina, la levadura y la sal en un cuenco grande. Añadir el aceite: los ingredientes se deben mezclar bien entre sí. Añadir el agua y mezclar la masa rápidamente con un tenedor o con las manos. Trasladar la masa a una tabla y seguir elaborando durante diez minutos. Poner la masa en el cuenco, cubrirlo con la película y dejarlo reposar unos 20-30 minutos. Formar bolas de unos 100g. Para obtener unas piadine de 100g hay que extender la pasta con un rodillo lo máximo posible y posteriormente con una tapa de 24cm de diámetro y con la ayuda del cortador de pizza se recortan los círculos de pasta.

Precalentar el horno como se indica en el apartado FUNCIONAMIENTO, ajustando la posición “1” en el termostato durante unos 15 minutos, luego en la posición “2” otros 15 minutos.

Tras el precalentamiento, ajustar la posición “2½” o “3”, esperar 5 minutos y colocar las piadine en la piedra inferior. Cerrar la tapa superior **en posición B** (ver apartado FUNCIONAMIENTO) y cocer durante unos 1 o 2 minutos. Rellenar al gusto.

PANINIS AMERICANOS

Picnic rústico con embutido

Ingredientes: 1 panecillo de chapata más bien largo, 3-4 cucharadas de pesto fresco, salami crudo italiano, 3-4 lonchas de queso, 3-4 lonchas de jamón, 6 hojas de basilisco fresco. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Caprino con Hummus (vegetariano)

Ingredientes: 2 rebanadas de pan negro integral, 2 cucharadas de queso de cabra para untar, 2 cucharadas de hummus al perejil (garbanzos, ajo, tahini, aceite, limón, perejil, sal y pimienta), 4 tomates secos, rúcula fresca. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Huevos con bacon

Ingredientes: una chapata, 3 lonchas de panceta ahumada, 2 huevos fritos, 3-4 cucharadas de brie y hojas de espinacas frescas al gusto. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Moulin Rouge con Brie

Ingredientes: una chapata, 3-4 cucharadas de queso brie, 2 huevos fritos y 2-3 lonchas de jamón cocido. Tiempo de cocción 1-2 minutos.

Queso & Menta (vegetariano)

Ingredientes: 8 rebanadas de pan a escoger, 4 lonchas de queso y chutney a la menta hecho con hojas de menta fresca, 1/2 taza de coco rallado fresco, 1 guindilla verde, 1/2 cucharadita de ajo picado (opcional), una pizca de jengibre en polvo o jengibre fresco, sal al gusto. Tiempo de cocción 1-2 minutos.

American Classic con fondue de Jarlsberg

Ingredientes: 8 rebanadas de pan casero, 1/3 de taza de aceite de oliva, ½ kg de jamón cortado en lonchas, 2 tomates medios en rodajas, hojas de rúcula. Mezcla Jarlsberg: unir el queso Jarlsberg, vino, ajo y pimienta en el cuenco de un robot de cocina. Mezclar hasta que el compuesto quede liso. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Sabor de Verano con Aguacate (vegano)

Ingredientes: 2 rebanadas de pan normal, 1 aguacate machacado con el tenedor y condimentado con sal y pimienta, 3-4 hojas de rúcula fresca y algunos pistachos picados en trozos grandes. Tiempo de cocción 1-2 minutos.

Carbonara Especial a la Americana

Ingredientes: 1 chapata larga, 2 huevos revueltos (condimentados con mostaza, sal y pimienta), ketchup, lechuga tipo Iceberg y 2 lonchas de panceta ahumada frita. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Pesto picante con queso

Ingredientes: 8 rebanadas finas de pan normal, 1/4 de taza de aceite de oliva, ajo confit, 225 gramos de Cheddar, Gruyere, Fontina o Manchego (rallado gruesamente), 2 grandes manojos de rúcula, 1/2 taza de clavo, sal al

gusto, pimienta negra. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Antigua Grecia con Champiñones a la parrilla (vegetariano)

Ingredientes: 4 rebanadas de pan normal, champiñones en rodajas, 1 pequeño recipiente de hummus, ½ taza de garbanzos en bote, 100 gramos de queso feta, 1 tomate Roma en rodajas, aceite de oliva, sal al gusto. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Napoleón con Brie & Nueces

Ingredientes: 1 baguete francesa, 2 lonchas de jamón cocido, 100 gramos de queso brie, 2 tomates secos, lechuga romana, 1/2 limón, 1/4 de cucharadita de aceite de oliva virgen extra, nueces desmenuzadas, perejil fresco. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Saturno con Aros de Cebolla

Ingredientes: 1 rodaja de cebolla amarilla cortada en aros, 2 rebanadas de pan típico toscano, 4 lonchas de queso edam, 2 lonchas de jamón cocido, mantequilla. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Nórdico con Filete de Salmón

Ingredientes: 2 rebanadas de pan negro de centeno, 100 gramos de salmón rosa, 2 cucharadas de mayonesa, 1 cucharadita de mostaza, un par de pizzas de copos de cebolla seca, algunas hojas de orégano secas. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Cubano con Judías Negras

Ingredientes: 2 lonchas de jamón, 3-4 lonchas de provolone, 2 rodajitas de mango, 2 rebanadas de pan normal, puré de judías negras compuesto por: ¼ taza de cilantro fresco picado, 1 cucharada de zumo de lima fresca, ¼ de cucharadita de guindilla en polvo, 2 dientes de ajo picados, judías negras lavadas, escurridas y picadas. Tiempo de cocción: 2 minutos.

Vegano con Vinagreta

Ingredientes: 1 berenjena, 3/4 rodajas finas de pimiento rojo, 1 cebolla cortada en rodajas finas, 1 baguete francesa, 3-4 hojas de lechuga, 4 lonchas de mozzarella, 2 rodajas de tomate, hojas de basilisco fresco. Vinagreta: 1/4 taza de aceite de oliva, 2 cucharadas de vinagre de vino tinto, 1 ajo grande picado, 1/4 de cucharadita de sal, orégano seco, romero, pimienta negra. Tiempo de cocción: 3 minutos.

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 de 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 dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.



PORTUGUES

ADVERTÊNCIAS

1. Ler atentamente os avisos contidos no presente manual pois fornecem indicações importantes quanto à segurança de instalação, uso e manutenção. Deste modo evitam-se imprevistos e possíveis acidentes que podem comprometer a vossa segurança. No caso de dúvidas, não utilizar o aparelho e dirigir-se ao pessoal especializado.
2. Após retirar a embalagem, verificar a integridade do aparelho.
3. Se o cabo de alimentação se danificar, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por técnicos qualificados, de maneira a evitar correr quaisquer riscos.
4. Antes de ligar o aparelho, verificar se os dados da placa de identificação correspondem aos da rede da corrente elétrica. O aparelho pode sofrer danos no caso de valor de tensão diferente.
5. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o fio elétrico do aparelho, mandar substituir a tomada por outra do tipo adequado, por pessoal especializado. Este deverá também verificar se a a secção dos cabos da tomada são adequados para a potência do vosso aparelho.

6. Em geral, é desaconselhável o uso de adaptadoras, tomadas múltiplas ou extensões, sobretudo em locais destinados a banheiros ou chuveiros. Caso o seu uso fosse indispensável, é necessário utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, tendo no entanto a atenção de não ultrapassar o limite da corrente indicada no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.
7. Não utilizar o aparelho caso apresente danos no cabo de alimentação ou na tomada.
8. Não utilizar aparelho após um eventual funcionamento anormal. Nesse caso, desligá-lo e não tentar consertá-lo. Para o eventual conserto, dirigir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Autorizado G3 Ferrari, e pedir a substituição de peças originais. O não cumprimento das normas acima mencionadas, pode comprometer a segurança do vosso aparelho.
9. Este aparelho destina-se somente à utilização para a qual foi concebido. Qualquer outro uso deve considerar-se impróprio e portanto perigoso. O Fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por usos impróprios, errados ou irracionais.
10. Nunca mergulhar por nenhum motivo, o aparelho em água ou outros líquidos.
11. Não utilizar o aparelho na presença de explosivos, substâncias altamente inflamáveis, gás ou chamas acesas.
12. Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes, sem a vigilância adequada.
13. Não tocar no aparelho com as mãos e os pés molhados.
14. Nunca utilizar acessórios não previstos pela G3 FERRARI, pois podem criar sérios perigos.
15. Não usar o aparelho próximo da banheira, chuveiro ou lavatório, ou onde a presença de água possa dar uma fonte de perigo potencial.
16. Nunca puxar o cabo, ou o próprio aparelho, para desligar o fio da tomada da corrente elétrica.
17. Não deixar o cabo pendurado.
18. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos, tais como a chuva, o vento, a neve, granizo, etc.
19. Desligar o fio da tomada da corrente elétrica quando o aparelho não está para ser utilizado ou durante a sua limpeza.
20. Caso se decida de nunca mais utilizar este aparelho, recomenda-se de torná-lo improdutivo cortando o cabo de alimentação (depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica). Recomenda-se também de inutilizar todas as partes que podem constituir um perigo potencial, especialmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para os seus jogos.
21. Não tocar as superfícies quentes. Usar sempre pinças ou luvas.
22. Quando se utiliza o forno, deixar pelo menos 10 cm de espaço em torno ao forno para favorecer uma apropriada circulação de ar.
23. Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensílios metálicos: podem provocar incêndios ou choques elétricos.
24. 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.
25. Não introduzir no forno materiais como carvão, plástico, papel ou similares porque são inflamáveis.
26. Não conservar no interior do forno desligado nenhum tipo de material que não sejam os acessórios recomendados do produtor.
- 27. O aparelho é desligado somente depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica.**
28. Colocar sempre as luvas de forno resistentes ao calor quando se introduzem ou se removem objetos do forno quente.
29. Utilizar sempre os puxadores para pegar o aparelho.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO PIZZA

È un forno elétrico especial para “pizza”, estudado e construído com uma base para a cozedura em pura “pedra refractária” utilizando, ao máximo, a sua características mais importante que é aquela distribuição uniforme do calor, absorvindo 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. É 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 apreciável, os tempos de cozedura estampilhados sobre as produtos.

FUNCIONAMENTO

• Para cozinhar pizza tradicional

1) Para fazer pizza no forno é necessário remover a placa refractária superior, procedendo da forma indicada abaixo:

a. Abra a tampa do forno e fixe-a na posição aberta.

b. Rode os 4 pinos metálicos que seguram a placa refractária superior e remova-os com cuidado.

c. Feche a tampa do forno.

2) 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.

3) Depois de aproximadamente 10 minutos de pré-aquecimento, que deve ser feito com o forno fechado, o aparelho terá alcançado a temperatura correcta para que as pizzas possam começar a serem assadas.

4) 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-se de que o indicador uminoso se encontra aceso. **É importantíssimo 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 até que o indicador luminoso se acenda novamente.

5) 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 pizzerias, ficarão prontas.**

6) 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 resistências encontram-se acesas durante a cozedura (aquela superior estará vermelha).

7) Para transportar as pizzas até o piano de cozedura de pedra refractária, use as pequenas pas fornecidas. Estas pas serão muito uteis principalmente se, antes de serem usadas, forem polvilhadas com um pouco de farinha, como se faz nestes casos.

8) Uma vez tendo apoiado a pizza, lembre-se de retirar as pas.

9) 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.

10) *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 líquida destes ingredientes. Estes recheos sempre devem ser preparados de forma que fiquem somente em cima da pizza, sem escorrem para a pedra.*

11) *Também é importante lembrar-se sempre de que a maxima característica do plano de cozedura dos fornos pizza e constituida 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.*

12) O aparelho foi estudado para ser utilizado também para a cozedura, em forno, de outros alimentos (peixe, verdura, farnho, 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.

• Como preparar *tigelle*, *piadine* e sandwiches

Para usar o forno para cozinhar *tigelle*, *piadine* (bolos tradicionais italianos) ou sandwiches, é necessário que ambas as placas refractárias estejam correctamente montadas. Por favor, siga as instruções abaixo:

- 1) Abra a tampa do forno e fixe-a em posição vertical.
 - 2) Coloque a placa refractária superior de maneira que os encaixes metálicos formem uma cruz.
 - 3) Segure a placa refractária com uma mão, rode os pinos para fixar a placa em posição e feche a tampa.
 - 4) É possível usar o forno em 2 posições de cozedura diferentes, fechando simplesmente os pinos metálicos de suporte na parte lateral da placa inferior sobre a placa refractária de baixo.
- Posição A:** feche os pinos de suporte na placa inferior, depois de ter fechado a tampa terá mais espaço para cozinhar snacks, esplanadas, tostas italianas e sandwiches.
- Posição B:** se deixar os pinos de suporte abertos, fechando a tampa terá mais espaço entre as duas placas refractárias para cozinhar *tigelle, piadine e fornarine*.
- 5) Execute o aquecimento conforme indicado no parágrafo anterior (veja os pontos 3 e 4 para orientação).
 - 6) Abra a tampa, coloque os alimentos na superfície de cozedura inferior e feche.
 - 7) Periodicamente verifique o estado dos alimentos para evitar que se queimem.
 - 8) No intervalo entre diferentes processos de cozedura, deixe a resistência de aquecimento ligada, mantendo a tampa do forno aberta durante cerca de 2 minutos.
 - 9) No final, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica. Deixe arrefecer antes de proceder a qualquer limpeza ou de arrumar o aparelho.

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 espatula ou com a lamina de uma faca para eliminar os eventuais resíduos que possam ficar sobre ele. NÃO É NECESSARIO NENHUM OUTRO TIPO DE MANUTENÇÃO

É normal que, com o uso, a pedra refractária fique obscura. Esta é uma característica da pedra natural.

- Certificar-se sempre que o aparelho esteja desligado da tomada antes de começar 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 pãzinhas 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 chá 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 princípio a massa será mole e pegajosa mas, continuando a amassar tornar-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 homogênea. Quando, depois de se ter amassado e batido a massa durante um bom bocado, esta deixa de se agarrar às mãos 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 necessário para que a massa dobre de volume (este tempo pode ser muito inferior se as condições ambientais são quentes e húmidas). 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 outras receitas particulares pode-se usar banha ou manteiga. Se se decide de congelar a massa deve-se cobrir com uma película de plástico transparente para alimentos e pôe-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 enfornar usando as pàzinhas 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 melo, e com as azeitonas descaroçadas. Temperar com sal, pimenta e um fio de azeite, enfornar usando as pàzinhas 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 esmüçar bem o tomate. Picar a moçarela, cortar os cogumelos ao melo 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. Enfornar usando as pàzinhas 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 chávens 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 esmüçado sem a pele. Enfornar usando as pàzinhas 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 esmüçar 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. Enfornar usando as pàzinhas 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 sarta 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, enfornar usando as pàzinhas de madeira e deixar cozer 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 chávèna 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, enfornar usando as pàzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos. Apenas se desenforna guamece-se com as 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. Desfornar 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, enfiar com as pãzinhas de madeira e deixar durante 4/5 minutos. Antes de servir pulverizar com orégãos.

Piadina Romanhola

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

Amassar a farinha com a banha de porco e uma pitada de sal, juntando a água morna necessária para obter uma massa com a mesma consistência da clássica 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 máxima 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. Recheá-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 esmugar 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. Enfiar 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 alcaparras.

Escorrer e esmugar o tomate, lavar bem as alcaparras e as enxovas. 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 alcaparras e os bocadinhos de enxova, um fio de azeite e enfiar 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 manjericão fresco / 1 chávena 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 manjericão, picar a moçarela; distribuir sobre a massa primeiro a moçarela, depois o molho, as folhas de manjericão, 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 queime. A massa da “pizza” deve resultar bastante alta e levedada.

“Tigella” tradicional italiana

As chamadas *Crescentine* ou *Tigelle* são típicas de Modena e são feitas com farinha, levedura e água. Podem ser recheadas com a típica *cunza*, uma mistura de toucinho, alecrim e alho, ou com carne, queijos ou vegetais.

Ingredientes: 1 kg farinha, 1 cubo de levedura (em vez de sal) dissolvidos em leite morno, 1 chávena de leite, 1 chávena de água com gás, 1 colher de sopa de azeite, e sal.

Desfaça a levedura numa pequena taça e deite um pouco de leite morno para cobrir a levedura: mexa para dissolver a levedura e deixe repousar durante alguns minutos. Deite a farinha numa taça grande, faça um buraco no centro e adicione a mistura de levedura, água e sal. Mexa os ingredientes muito bem. Faça uma bola com a

mistura e continue a amassar numa superfície enfarinhada até que a massa fique mole e macia. Coloque a massa numa taça enfarinhada, cubra-a com um pano limpo e deixe-a crescer durante uma hora, pelo menos, num local quente.

Quando a massa estiver pronta, estenda-a com um rolo da massa num lençol com cerca de 1 cm de espessura, a partir do qual deverá fazer alguns discos com 10 cm de diâmetro. As *Tigelle* estão agora prontas para serem cozinhadas.

Pré-aqueça o forno como descrito no parágrafo OPERAÇÃO, seleccionando a posição "1" no termostato durante 15 minutos, e depois passe para a posição "2" durante cerca de 15 minutos.

Depois de pré-aquecer, seleccione a posição "2 ½" ou "3", espere 5 minutos e ponha as *tigelle* na pedra refractária. Feche a tampa superior na posição B (ver secção OPERAÇÃO para orientação) e cozer durante 3/ 4 minutos.

Corte e recheie enquanto as *tigelle* estão ainda quentes.

Piadina romagnola

Piadina romagnola é um rolo tradicional italiano, muito comum no Norte de Itália e típico da Emilia Romagna.

Ingredientes para 6 pessoas: 400g de farinha tipo 00, 2 colheres de chá de fermento em pó, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio, 1 colher de chá de sal, 4 colheres de chá de azeite, 250 ml de água a esquentar.

Mexa a farinha o bicarbonato de sódio e o sal numa taça grande. Adicione o azeite: os ingredientes devem ser muito bem homogeneizados. Adicione a água e mexa a massa rapidamente com um garfo ou com as mãos. Transfira a massa para o plano de trabalho e continue a amassar a massa durante cerca de dez minutos. Ponha a massa na taça, cubra com um plástico e deixe-a a repousar durante cerca de 20-30 minutos. Faça com ela bolas de aproximadamente 100 gramas. Para obter 100 gr de *piadina*, precisa de estender a massa com um rolo tanto quanto possível e depois, com a ajuda da tampa com 24 cm de diâmetro e do cortador de pizza, poderá cortar 6 círculos de massa.

Pré-aqueça o forno como descrito no parágrafo OPERAÇÃO, seleccionando a posição "1" no termostato durante 15 minutos, e depois passe para a posição "2" durante cerca de 15 minutos.

Depois de pré-aquecer, seleccione a posição "2 ½" ou "3", espere 5 minutos e ponha as *piadina* na pedra refractária no fundo. Feche a tampa superior na posição B (ver secção OPERAÇÃO para orientação) e coza durante cerca de 1-2 minutos. No final, pode guarnecer a seu gosto.

SANDWICHES

Sandwich de Picnic

Ingredientes: 1 chapata grande, cortada no sentido do comprimento, 3-4 colheres de sopa de pesto fresco, salame doce fatiado, 3-4 fatias de fiambre, 3-4 fatias de queijo provolone, 3-4 fatias de queijo mozzarella, 6-8 folhas de manjeriço. Tempo de preparação: 2 minutos.

Sandwich de Queijo de Cabra Seco

Ingredientes: 2 fatias de pão escuro de arroz, ligeiramente tostado, 2 colheres de sopa bem cheias de queijo de cabra cremoso, 2 colheres de sopa bem cheias de pasta de salsa (com grão de bico, alho, tahini, azeite, limão, salsa, sal e pimenta), 4-5 tomates secos ao sol, com azeite e uma mão cheia de rúcula. Tempo de preparação: 2 minutos.

Sandwich de Ovo com Espinafres, Brie e Bacon

Ingredientes: 1 chapata grande, 3 fatias de bacon e 2 ovos estrelados, 3-4 colheres de sopa de queijo brie e espinafres frescos. Tempo de preparação: 2 minutos.

Sandwich de Brie Croque Monsieur

Ingredientes: 1 chapata grande, 3-4 colheres de sopa de queijo brie, 2 ovos estrelados e 2-3 fatias de fiambre. Tempo de preparação: 1-2 minutos.

Sandwich de Molho Picante de Menta & Queijo

Ingredientes: 8 fatias de pão à sua escolha, 4 fatias de queijo, molho lácteo feito com um punhado de folhas de menta fresca, 1/2 chávena de coco acabado de gratinar, 1 malagueta verde, ½ colher de chá de alho picado (opcional), uma pitada de gengibre fresco ou de pó de gengibre seco. Tempo de preparação: 1-2 minutos.

Sandwich de Queijo Grelhado com Fondue Jarlsberg, Fiambre & Tomate

Ingredientes: 8 fatias de pão duro, 1/3 de uma chávena de azeite, 250 gr de fiambre da Floresta Negra cortado em fatias de 6 mm de espessura, 2 tomates de tamanho médio fatiados, 1 chávena cheia de folhas de rúcula. Mistura Jarlsberg: combine queijo Jarlsberg, vinho, alho e pimenta na taça de uma misturadora. Processe até a mistura ficar macia. Tempo de preparação: 2 minutos.

Sandwich de Abacate, Pistachio & Rúcula

Ingredientes: 2 fatias de pão normal, 1 abacate meio esmagado com um garfo e temperado com sal e pimenta, 3-4 folhas de rúcula fresca e alguns pistachios meio esmagados. Tempo de preparação: 1 minuto.

Sandwich de Bacon & Salada de Ovo

Ingredientes: 1 chapata grande, 2 ovos mexidos (com mostarda, sal e pimenta), ketchup, algumas folhas de alface Iceberg e 2 fatias de bacon frito. Tempo de preparação: 2 minutos.

Sandwich de Queijo Grelhado com Alho Confitado & Rúcula Miúda

Ingredientes: 8 fatias finas de pão normal, 1/4 de uma chávena de azeite do alho confitado, 225 gramas de queijo Cheddar envelhecido, Gruyère, Fontina ou Manchego (moído grosso), 2 mão-cheias de rúcula miúda (115 g), 1/2 chávena de dentes de alho confitado, sal a gosto, pimenta preta moída na hora a seu gosto. Tempo de preparação: 2 minutos.

A Sandwich dos Sentidos

Ingredientes: 4 fatias de pão normal, 1 cabeça de cogumelo fatiada, 1 pequena embalagem de humús, 3/4 de uma chávena com grão de bico de lata, 100 gramas de queijo Feta, rúcula, 1 tomate fatiado, azeite, sal. Tempo de preparação: 2 minutos.

Sandwich Gaullois

Ingredientes: 1 baguette francesa, 2 pedaços de presunto da floresta negra, 30 gr de queijo brie, 2 tomates secos ao sol, alface, 1/2 limão, 1/4 de uma colher de chá com azeite extra virgem, nozes cortadas, salsa fresca. Tempo de preparação: 2 minutos.

Sandwich de Presunto & Queijo Grelhado

Ingredientes: 1 fatia de cebola amarela dividida em dois anéis, 2 fatias de pão de forma de tipo italiano, 4 fatias de queijo Edamer, 2 fatias de presunto, manteiga. Tempo de preparação: 2 minutos.

Sandwich de Salmão Cremoso

Ingredientes: 2 fatias de pão de centeio escuro, 100 gramas de salmão rosado, 2 colheres de sopa de mayonnaise, 1 colher de sopa de mostarda, umas pitadas de cebola picada seca, uns borrifos de folhas secas de orégãos orgânicos. Tempo de preparação: 2 minutos.

Nuevo Cubanos

Ingredientes: 1 beringela, 3/4 chávena com pimentão vermelho cortado fininho, 1 cebola bem picada, 1 baguette francesa, 3-4 folhas de alface, 4 fatias de queijo mozzarella, 2 fatias de tomate, folhas de majericão fresco. Vinagrete: 1/4 chávena com azeite, 2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto, 1 cabeça de alho fatiada, 1/4 de uma colher de chá com sal, orégãos secos, alecrim, pimenta preta. Tempo de preparação: 3 minutos.

Sandwich Vegetariana

Ingredientes: 1 beringela, 3/4 chávena com pimentão vermelho cortado fininho, 1 cebola bem picada, 1 baguette francesa, 3-4 folhas de alface, 4 fatias de queijo mozzarella, 2 fatias de tomate, folhas de majericão fresco.

Vinagrete: 1/4 chávena com azeite, 2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto, 1 cabeça de alho fatiada, 1/4 de uma colher de chá com sal, orégãos secos, alecrim, pimenta preta. Tempo de preparação: 3 minutos.

RESÍDUOS DE APARELHOS 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 período 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 uitvallen 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 door 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 gebruiksveiligheid 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.
30. 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 krijgt 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

Traditionele pizza

- 1) Om de pizza in de oven te maken het is nodig de vuurevaste bovenplaat uit te halen, als volgt:
 - a. Open de ovendeur en zet deze in de open stand.
 - b. Draai de 4 metalen pinnen die de bovenste vuurvaste plaat in plek houden en verwijder ze voorzichtig.
 - c. Sluit de ovendeur.
2. Na het insteken van de stekker de thermostaat op 2-2.5 instellen.
3. Na ongeveer 10 minuten voorverwarmen met gesloten deksel heeft de oven de gewenste temperatuur voor de pizza's bereikt, open nu het deksel.
4. Voordat u de pizza in de oven legt controleer 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.
5. 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.
6. Let tussen het bakken van de pizza's op of het lampje brand totdat het lampje weer brand.
7. 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.
8. Haal de plankjes ALTIJD uit de oven.
9. Leg diepgevroren pizza's voor gebruik 10 minuten uit de diepvries.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

• *Tigelle, piadine* en sandwiches bereiden

Om de oven te gebruiken om *tigelle, piadine* (traditionele italiaans broodjes) en sandwiches te maken, het is nodig dat beide vuurvaste platen correct gemonteerd zijn. Besteed aandacht aan de volgende instructies:

- 1) Open de ovendeur en zet hem rechtop.
- 2) Set de bovenste vuurvaste plaat zo dat de metalen inzetstukken een kruis vormen.
- 3) Houd de vuurvaste plaat, draai de metalen pinnen om de plaat vast te zetten en sluit de ovendeur.
- 4) De oven werkt in 2 verschillende bakken standen. Sluit de metalen pinnen in de zijkant van de onderste plaat boven de onderste vuurvaste plaat.

Stand A: Sluit de steunpinnen in de onderste plaat en na het sluiten van het deksel zal meer ruimte zijn om snacks, italiaans tostis en sandwiches te koken.

Stand B: Met de steunpinnen open en het deksel gesloten er is meer ruimte tussen de twee vuurvaste platen om *tigelle, piadine* en *fornarine* te koken

- 5) Voorverwarming zoals vermeld in de vorige paragraaf (zie punt 3 en 4 voor begeleiding).
- 6) Open het deksel, plaats het gerecht op het bodemoppervlak en sluit.
- 7) Controleer af en toe de keuken om aanbranden te voorkomen.
- 8) Tussen verschillend keuken staten, laat de verwarmen aan, en laat de oven deksel open voor 2 minuten.
- 9) Tenslotte, zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact.Laat afkoelen voor schoonmaken en opbergen.

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, ofwel 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. BELANRIJKE 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 fijnge maakte 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 artisjokhartten 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, dingesneden 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 dingesneden 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 ¼ deel met champignons, maten, verdeel de dingesneden mozzarella, beleg ¼ deel met oregano, beleg ¼ deel met de gekookte ham, en beleg ¼ 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

Italiaanse traditionele “Tigella”

De zogenaamde *Crescentine* of *Tigelle* zijn typisch van Modena en gemaakt met meel, gist en water. Kan gevuld worden met de typisch *cunza*, een mix van spek, rozemarijn en knoflook, of vlees, kaas of groenten.

Ingrediënten: 1kg patentbloem, 1 gist blokje (geen zout) opgelost in warme melk, 1 kopje melk, 1 kopje water met koolzuur, 1 eetlepel olijfolie en zout.

Breek de gist blokje in een kleine kom en giet een beetje warme melk over. Goed roeren en laat staan voor een paar minuten. Zet de bloem in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en voeg de gist, water en zout. Alle ingrediënten goed mengen. Vorm een bal en kneed er een zach deeg van op een bloem bestoven werkplaat. Plaats het deeg in een bloem bestoven kom, dek af met een schone doek en laat staan voor tenminste een uur, in een warme plek.

Wanneer het deeg klaar is rol het tot een dunne lap van 1cm dik en snij in rondjes van 10cm. *Tigelle* zijn nu klaar om te koken.

Oven verwarmen zoals beschreven in paragraaf OPERATIE, kies stand "1" in de thermostaat voor 15 minuten en daarna set in stand "2" voor rond 15 minuten.

Naar de verwarming kies stand "2 ½" of "3", wacht 5 minuten en set de *tigelle* in de vuurvaste steen. Sluit de bovenste deksel op stand B (zie OPERATIE voor toelichtingen) en kook voor 3/4 minuten.

Snijde en vult terwijl de *tigelle* warme zijn.

Piadina romagnola

Piadina romagnola is een traditioneel italiaans zacht brood heel bekend in de Nord van Italië en typisch van Emilia Romagna.

Ingrediënten voor 6 personen: 400g tarwemeel, 2 theelepels bakpoeder, 1 theelepel zuiveringszout, 1 theelepel zout, 4 theelepels olijfolie, 250ml heet water.

Mix meel, zuiveringszout en zout in een grote kom. Voeg olijfolie. Alle ingrediënten goed mengen. Voeg water en roer alles snel met een vork of handen. Plaats op een licht met bloem bestoven werkblad en kneed voor 10 minuten. Vorm er een bal van, verpak hem in plastic folie en laat rusten voor 20-30 minuten. Maak balletjes van ongeveer 100 gram. Om 100g *piadina* te krijgen rol het deeg tot een dunne lap uit en met de hulp van een 24cm deksel en de pizzasnijder, knip 6 deeg cirkels.

Oven verwarmen zoals aangegeven in paragraaf OPERATIE, kies stand "1" in de thermostaat voor 15 minuten en daarna set op stand "2" voor rond 15 minuten.

Naar de verwarming, kies stand "2 ½" of "3", wacht 5 minuten en set de *piadina* in de bodem van de vuurvaste steen. Sluit de bovenste deksel op stand B (kijk bij OPERATIE voor toelichtingen) en laat koken voor 1-2 minuten. Garneer naar smaak.

SANDWICHES

Picnic Sandwich

Ingrediënten: 1 grote ciabatta brood, gehalveerd, 3-4 eetlepel vers pesto, zoet salami plakjes, 3-4 plakjes ham, 3-4 plakjes provolone, 3-4 plakjes mozzarella, 6-8 bladjes basilicum. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Droge Geitenkaas Sandwich

Ingrediënten: 2 sneedjes donker rijst brood, licht geroosterd, 2 goed vol eetlepels van romige geitenkaas, 2 goed vol eetlepels van peterselie paté (kikkererwten, knoflook, tahini, olijfolie, citroen, peterselie, zout en peper), 4-5 zon gedroegen tomaten met olijfolie en een hand vol rucola. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Ei met Spinazie, Brie en Spek Sandwich

Ingrediënten: 1 grote ciabatta brood, 3 plakjes spek en 2 gebakken eieren, 3-4 eetlepels brie en verse spinazie. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Brie Croque Monsieur Sandwich

Ingrediënten: 1 grote ciabatta, 3-4 eetlepels brie, 2 gebakken eieren en 2-3 plakjes ham. Voorbereidingstijd: 1-2 minuten.

Pittige Munt Saus & Kaas Sandwich

Ingrediënten: 8 sneedjes brood, 4 plakjes kaas, melk saus met een paar blaadjes verse munt, 1/2 kopje vers geraspte kokos, 1 groen peper, ½ theelepel gehakt knoflook (optioneel), een snufje vers gember of gemberpoeder. Voorbereidingstijd: 1-2 minuten.

Grilled Kaas met Jarlsberg Fondue, Ham & Tomaat Sandwich

Ingrediënten: 8 sneedjes harde brood, 1/3 kopje olijfolie, 250g ham "Floresta Nera" gesneden in plakjes 6mm dik, 2 medium tomaten in plakjes, 1 kopje vol rucola bladeren. Jarlsberg Mix: pureer Jarlsberg kaas, wijn, knoflook en peper in een keukenmachine tot een gladde saus. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Avocado, Pistache & Rucola Sandwich

Ingrediënten: 2 sneetjes brood, 1 avocado grof gehakt met een vork en op smaak gebracht met zout en peper, 3-4 verse rucola blaadjes en sommige pistache grof gehakt. Voorbereidingstijd: 1 minut.

Spek & Eieren Salade Sandwich

Ingrediënten: 1 grote ciabatta, 2 roereieren (met mosterd, zout en peper), ketchup, een paar blaadjes Iceberg Sla en 2 plakjes gebakken spek. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Grilled Kaas met Knoflook confit & Kleine Rucola Sandwich

Ingrediënten: 8 dunne sneetjes brood, 1/4 kopje olijfolie van knoflook confit, 225g Oud Cheddar Kaas, Gruyère, Fontina of Manchego (grof gemalen), 2 handen vol kleine rucola (115 g), 1/2 kopje knoflook teentjes confit, zout, verse gemalen zwarte peper. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Zintuigen Sandwich

Ingrediënten: 4 sneetjes brood, 1 champignon kop gesneden, 1 klein pakje humús, ¼ kopje kikkererwten in blik, 100g Feta kaas, rucola, 1 tomaat gesneden, olijfolie, zout: Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Sandwich Gaullois

Ingrediënten: 1 baguette, 2 stukjes prosciutto “Foresta Nera”, 30g brie, 2 zongedroogde tomaten, sla, 1/2 citroen, 1/4 theelepel olijfolie extra vierge, gehakte noten, verse peterselie. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Grilled Prosciutto & Kaas Sandwich

Ingrediënten: 1 plakje gele ui in 2 ringen, 2 sneedjes italiaans brood, 4 plakjes Edam kaas, 2 plakjes prosciutto, boter. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Romige Zalm Sandwich

Ingrediënten: 2 sneetjes donker roggebrood, 100g zalm, 2 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel mosterd, een beetje gedroogde gehakte ui, een beetje gedroogde biologische oregano bladjes. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Nuevo Cubanos

Ingrediënten: 2 plakjes prosciutto, 3-4 plakjes Provolone kaas, 2 dunne plakjes mango, 2 sneetjes bruin brood, ¼ kopje zwarte bonen puree met verse gehakt koriander, 1 eetlepel vers limoensap, ¼ theelepel gemalen chili, 2 teentjes knoflook gehakt, uitgelekte zwarte bonen. Voorbereidingstijd: 2 minuten.

Vegetarische Sandwich

Ingrediënten: 1 aubergine, 3/4 kopje rode peper, fijngehakt, 1 gesnipperd ui, 1 baguette, 3-4 slabladeren, 4 plakjes mozzarella kaas, 2 plakjes tomaat, verse basilicumbladjes. Vinaigrette: 1/4 kopje olijfolie, 2 eetlepels rode wijnazijn, knoflook, 1/4 theelepel zout, verse oregano, rosmarijn, zwarte peper. Voorbereidingstijd: 3 minuten.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o per ricevere questo manuale in formato elettronico, contattare l'indirizzo E-Mail assistenza@g3ferrari.net 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 assistenza@g3ferrari.net 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.

www.g3ferrari.net

distribuito da TREVIDEA S.r.l.

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

MADE IN CHINA