

G10032 NAPOLETANA

Inštrukcie na používanie BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

1. Nasledujúce pokyny obsahujú informácie týkajúce sa inštalácie, používania a údržby zariadenia. Pozorne si ich prečítajte, aby ste predišli nehodám.
2. Vybajte spotrebič a skontrolujte, či nie je poškodený.
3. Ak je napájací kábel poškodený, vždy sa obráťte na výrobcu, servisné stredisko výrobcu alebo iné oprávnené osoby, aby ho vymenili. Predídete tak možným rizikám.
4. Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že sieťové napätie zodpovedá objtage uvedenému na štítku spotrebiča. Mohlo by dôjsť k poškodeniu zariadenia.
5. Ak sa zástrčka na kábli spotrebiča nezhoduje so sieťovou zásuvkou, nechajte zástrčku vymeniť kvalifikovanou osobou.
6. Používanie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča; V prípade potreby používajte iba jeden alebo viacero adaptérov a predlžovacích káblov, ktoré spĺňajú požiadavky platných bezpečnostných noriem, a vždy dávajte pozor, aby ste neprekročili maximálnu kapacitu napájania uvedenú na jednotlivých adaptéroch, predlžovacích kábloch a maximálnu spotrebu energie viacnásobného adaptéra.
7. Spotrebič nepoužívajte, ak sú na napájacom kábli alebo zástrčke známky poškodenia.
8. Ak spotrebič nefunguje správne, nepoužívajte ho. V takom prípade zariadenie vypnite. Nepokúšajte sa ho opraviť sami. Ak chcete zariadenie opraviť, kontaktujte autorizované zákaznické centrum G3 FERRARI a požiadajte o použitie iba originálnych náhradných dielov. Nedodržanie pokynov môže mať za následok bezpečné používanie zariadenia.
9. Spotrebič používajte iba na účel, na ktorý bol vyrobený. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnym alebo neopatrným používaním výrobku. Zariadenie je určené LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.
10. Nikdy neponárajte napájací kábel, zástrčku alebo iné časti spotrebiča do vody alebo iných tekutín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
11. Spotrebič nepoužívajte v blízkosti vysoko horľavých alebo výbušných látok, plynov alebo otvoreného ohňa.
12. Deti a osoby so zdravotným postihnutím môžu zariadenie používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby. Zvýšený dohľad je potrebný vždy, keď spotrebič používajú deti alebo v ich blízkosti.
13. Nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi rukami alebo nohami.
14. Vždy používajte iba príslušenstvo dodávané spoločnosťou G3 FERRARI. Ak používate príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, hrozí nebezpečenstvo poranenia.
15. Spotrebič nepoužívajte v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo na inom mieste, kde hrozí kontakt spotrebiča s vodou.
16. Pri od pájaní spotrebiča neťahajte za napájací kábel ani za samotný spotrebič.
17. Nenechávajte napájací kábel voľne visieť cez okraj stola. Udržujte kábel mimo horúcich povrchov.
18. Nevystavujte zariadenie nepriaznivým povetnostným podmienkam, ako je dážď, vietor, sneh, mráz. Spotrebič nepoužívajte vonku.
19. Odpojte spotrebič, keď ho nepoužívate alebo pred čistením. Pred pripojením alebo vybratím príslušenstva a pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
20. Ak spotrebič už nikdy nebudete chcieť používať, odpojte ho od elektrickej siete a zabráňte jeho ďalšej prevádzke odrezaním napájacieho kábla. Zabráňte tiež ďalšiemu používaniu akýchkoľvek nebezpečných komponentov, najmä zabezpečte, aby sa s nimi deti nemohli hrať.
21. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri manipulácii používajte rukavice.
22. Pri prevádzke spotrebiča ponechajte voľný priestor aspoň 10 cm od spotrebiča, aby ste zabezpečili dostatočné vetranie spotrebiča.
23. Do rúry nedávajte príliš veľké potraviny ani kovové náčinie. Hrozí nebezpečenstvo požiaru a úrazu elektrickým prúdom.
24. Pizza, pečivo a iné jedlá sa môžu vznietiť. Udržujte spotrebič mimo dosahu záclon, závesov a iných horľavých materiálov.
25. Ak sa zapnuté zariadenie dostane do kontaktu s horľavými materiálmi, ako sú záclony, závesy atď., hrozí nebezpečenstvo vznietenia. Na rúru nič neumiestňujte.
26. Do rúry nedávajte kartón, plast, papier atď.
27. Vo vypnutej rúre neskladujte nič iné ako príslušenstvo odporúčané výrobcom.
28. Rúra sa vypne iba vtedy, keď je odpojená od elektrickej siete. Pri od pájaní nikdy neťahajte za napájací kábel, vždy uchopte zástrčku a vysuňte ju.
29. Pozornosť! Rúru umiestnite tak, aby ste mohli ľahko otvoriť veko sprava a zľava. Neotvárajte rúru, keď stojíte pred ňou, hrozí nebezpečenstvo úniku horúcej pary! Otvorte pokrievku rovnakým spôsobom, akým otvárate pokrievky z hrncov pri varení.
30. Pri vkladaní alebo vyberaní jedla z horúcej rúry vždy používajte chňapky.
31. Uistite sa, že ostatní používatelia zariadenia sú oboznámení s pokynmi.
32. **Uchovajte si tento návod v bezpečí.**

POPIS ZARIADENIA

Táto elektrická rúra bola špeciálne vyvinutá na prípravu pizze. Je vybavený dvoma plechmi na pečenie z prírodného žiaruvzdorného kameňa. Hlavnou výhodou tohto povrchu je, že rovnomerne rozdeľuje teplo a absorbuje vlhkosť z cesta. Vďaka tomu si môžete pripraviť domáce, voňavé a chrumkavé pizze pečené na rovnakom kameni, aké používajú najznámejšie pizzerie vo svojich peciach na drevo. Táto rúra tiež dodá arómu a chuť hotovým a mrazeným pizzám.

- V rúre pripravíte akúkoľvek pizzu a plnené neapolské rožky za 4-5 minút, či už z domáceho alebo zakúpeného cesta. V rúre môžete piecť aj akýkoľvek iný druh cesta alebo hotovú pizzu (napr. mrazenú, predpečenú atď.). Pri tomto použití rúry sa výrazne skráti čas prípravy uvedený na obale pizze.

PREVÁDZKA SPOTREBIČA Príprava tradičnej pizze

- 1) Ak chcete piecť tradičnú pizzu v rúre, odstráňte vrchný kameň na pečenie. Ak to chcete urobiť, postupujte takto:
 - a. Otvorte veko spotrebiča a zaistíte ho v zloženej polohe.
 - b. Otočte 4 kovové kolíky, ktoré držia hornú platňu na pečenie, a jemne vyberte platňu.
 - c. Znova zatvorte veko spotrebiča.
- 2) Zapojte spotrebič a zapnite ovládací kolík medzi úrovňami 2-1/2 a 3.
- 3) Nechajte rúru predhriať 10 minút, kým nedosiahne požadovanú teplotu na pečenie pizze.
- 4) Pred položením pizze (domáca pizza, pekárenská pizza, hotová pizza, mrazená pizza atď.) na kameň, ktorý by mal byť po desiatich minútach dôkladne predhriaty, skontrolujte, či svieti kontrolka. **Pizzu vkladajte do rúry vždy len vtedy, keď svieti kontrolka. To znamená, že obe vykurovacie telesá sú v prevádzke a udržiavajú konštantnú teplotu pre optimálne pečenie pizze.** Ak kontrolka zhasne po uplynutí času predhrievania, otvorte rúru asi na 2 minúty, kým sa kontrolka znova nerozsvieti.
- 5) Po vložení pizze do rúry zatvorte veko a skontrolujte, či je ovládací kolík stále medzi krokmi 2-1/2 a 3. **Každých 4-5 minút stroj upečie voňavú, chrumkavú pizzu ako z najlepších pizzerií.**
- 6) Medzi každým pečením nechajte spotrebič otvorený asi 2 minúty, aby sa kontrolka vždy rozsvietila, keď vložíte ďalšiu pizzu do rúry. To znamená, že obe vykurovacie telesá sú v prevádzke aj počas pečenia (horný prvok svieti na červeno).
- 7) Na položení pizze na dosku na pečenie na žiaruvzdorný kameň použite špeciálne lopatky, ktoré sú súčasťou balenia. Tieto lopaty veľmi oceníte, odporúčame ich pred každým použitím posypať trochu múky.
- 8) **Po položení pizze na kameň nezapadnite odstrániť lopatky.**
- 9) Hotové mrazené pizze nechajte pred pečením asi 10/15 minút rozmraziť pri izbovej teplote (pozri vyššie).
- 10) **dôležité: Dbajte na to, aby ingrediencie (olej, paradajkový pretlak, syr atď.) nespadli z povrchu pizze na žiaruvzdorný kameň, pretože kôstka absorbuje tekutiny obsiahnuté v týchto zložkách. Ingrediencie na pizzu rozotrieme tak, aby z nej nespadli a nepretiekli na kameň.**

- 11) Vždy pamätajte, že najdôležitejšou časťou povrchu na pečenie rúry je žiaruvzdorný kameň. Tento neošetrený kameň obsahuje diely starostlivo vybrané spoločnosťou G3 FERRARI, lídrom na trhu. Kameň udržiava teplo a rovnomerne ho rozdeľuje po celej ploche, pričom absorbuje vlhkosť z cesta. Iba týmto spôsobom môžete priamym kontaktom so žiaruvzdorným kameňom upiecť pizzu za 4-5 minút pri zachovaní jej výživových hodnôt.
- 12) Táto pec na pizzu je určená aj na prípravu iných jedál (ryby, zelenina, kuracie mäso atď.). V takom prípade použijete podnosy z hliníkovej fólie, ktoré sú dostupné vo všetkých obchodoch alebo supermarketoch. Toto skutočne prirodzené pečenie zachováva všetky vlastnosti čerstvých potravín.

Príprava talianskych špecialít "tigelle", "piadine" a sendvičov

Ak chcete v rúre piecť sendviče a tradičné talianske špeciality tigelle a piadine, je potrebné, aby boli v rúre obe plochy na pečenie z kameňa správne upevnené. Ak to chcete urobiť, postupujte takto:

- 1) Otvorte veko spotrebiča a zaistíte ho v zloženej polohe.
- 2) Vložte horný žiaruvzdorný kameň tak, aby kovové západky tvorili kríž.
- 3) Jednou rukou uchopte kameň, druhou otočte kolíky, aby ste kameň zaistili v správnej polohe. Potom veko znova zatvorte.
- 4) Môžete nastaviť dve rôzne polohy pečenia, stačí zavrieť kovové nosné prvky, ktoré sú umiestnené po stranách spodnej dosky, nad hornou doskou.

Poloha A: Zatvorte kovové nosné prvky na spodnej doske. Hneď ako zatvoríte veko zariadenia, získate medzi dvoma taniermi viac priestoru na pečenie toastov a sendvičov.

Poloha B: Oporné prvky nechajte otvorené. Hneď ako zatvoríte veko spotrebiča, medzi dvoma plechmi na pečenie je ten správny priestor na pečenie špecialít, ako je tigelle, piadín a formarín.

- 5) Predhrejte spotrebič podľa popisu v predchádzajúcej časti (pozri body 3 a 4).
- 6) Otvorte veko, položte jedlo na spodnú plochu na pečenie a zatvorte veko.
- 7) Pravidelne kontrolujte misku, aby sa nespálila.
- 8) Medzi procesmi varenia si urobte prestávku a nechajte spotrebič otvorený asi dve minúty.
- 9) Hneď ako dokončíte pečenie, vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete. Pred čistením a uskladnením spotrebiča nechajte zariadenie vždy úplne vychladnúť.

ČASOVAČ

- 1) Vďaka mechanickému časovaču môžete nastaviť čas pečenia v rúre. Zariadenie vás upozorní na uplynutie nastaveného času.
- 2) Ak to chcete urobiť, postupujte takto:
 - a. položte pizzu na kameň na pečenie a zatvorte rúru;
 - b. otáčajte časovačom v smere hodinových ručičiek, kým sa nenastaví požadovaný čas;
 - c. po uplynutí nastaveného času budete počuť zvonenie;
 - d. PIZZA je spravidla dobre upečená do 5 minút, ale tento čas je len približný. Závisí to od rôznych faktorov: hrúbka cesta, druh surovín, stupeň zmrazenia (v prípade mrazenej pizze) atď. Preto skontrolujte stupeň prepečenia jedla, keď je spotrebič v prevádzke.

Tento časovač je mechanický, takže inými slovami, nemá žiadny vplyv na elektrické fungovanie zariadenia.

ČASOVAČ RÚRU NEZAPÍNA ANI NEVYPÍNA!

Je potrebné sledovať proces pečenia. Rúru je možné vypnúť iba otočením regulátora teploty do polohy "0" a odpojením napájacieho kábla od elektrickej siete.

ČISTENIE

Pred čistením rúru vždy odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.

Vonkajšie povrchy spotrebiča môžete vyčistiť vodou a kuchynskou špongiou. Povrchy na pečenie nikdy neumývajte vodou; Stačí ich utrieť jemne navlhčenou kuchynskou handričkou alebo pomocou špachtle či noža opatrne odstrániť zvyšky jedla.

NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ĎALŠIA ÚDRŽBA.

Žiaruvzdorný kameň počas používania stmavne. Toto je normálny jav, typický pre prírodný kameň.

VAROVANIE

- Pred čistením vždy skontrolujte, či je spotrebič odpojený od elektrickej siete.
- Na čistenie varnej základne nepoužívajte čistiace prostriedky. Na kameň nelejte studenú vodu, najmä keď je horúci, aby ste predišli tepelnému šoku, ktorý by mohol spôsobiť prasknutie kameňa.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody, aby nedošlo k poškodeniu elektrických komponentov spotrebiča.
- Nikdy sa nedotýkajte kameňa na pečenie, keď je spotrebič zapnutý alebo ak je vypnutý, ale kameň je stále horúci.
- Dôležité! Pri zapínaní spotrebiča sa uistite, že na varnej základni nie sú žiadne drevené nože.

RECEPTY

Základné cesto na pizzu

Na prípravu dobrého cesta na pizzu použijete nasledujúci recept:

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

Múku posypte hromadou na doske. V strede hromady urobte otvor a pridajte rovnú čajovú lyžičku soli. Droždie rozdrobíme do malého pohára vlažnej vody, potom postupne nalejeme malé porcie do otvoru v múke a začneme robiť cesto. Na začiatku bude cesto mäkké a lepkavé, ale neskôr v procese miesenia bude tuhšie a tvárnejšie. Cesto udieme na stôl a cesto dôkladne prepracujeme rukami, aby bolo hladké. Ak tento postup opakujete mnohokrát, zistíte, že cesto sa vám čoraz ľahšie odlepí z rúk a podložky; Teraz z cesta vytvarujte guľu. V hornej časti cesta urobte nožom kríž a cesto nechajte kysnúť v rohu valčekovej dosky na teplom mieste prikryté čistou handrou.

Cesto necháme kysnúť asi 2 hodiny, cesto počas tejto doby zdvojnásobí svoj objem (v horúcom a vlhkom prostredí bude cesto kysnúť oveľa kratšie). Po vykysnutí môžete cesto opäť na niekoľko minút prepašovať a potom ho ihneď použiť na prípravu pizze, alebo môžete cesto zmraziť. Ak sa chystáte cesto použiť hneď, môžete doň pred miesením pridať trochu oleja podľa použitého receptu. Spravidla to bude extra panenský olivový olej, ale v niektorých receptoch použijete masť alebo maslo. Ak sa rozhodnete cesto zmraziť, zabaľte ho do mraziacej fólie a vložte do mraziaceho boxu. Ak chcete použiť cesto z mrazičky, nechajte ho rozmraziť pri izbovej teplote a potom duste s trochou oleja 5 minút.

TRADIČNÉ PIZZE

Margherita (mozzarella a rajčata)

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu/ 2 plechovky olúpaných paradajok, každá po 250 g/ 200 g syra mozzarella na pizzu/ olej podľa chuti/ soľ.

Ošúpané paradajky scedíme a roztláčime. Mozzarellu nakrájame na plátky. Cesto rovnomerne rozotrieme. Paradajky na ne rozložíme tak, aby bol voľný okraj široký asi 2 cm. Pridajte soľ a trochu oleja. Pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Po 2-3 minútach pečenia pridáme mozzarellu a trochu oleja a pokračujeme v pečení ďalšie 2 minúty.

Capricciosa (huby, artičoky a olivy)

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu/ 2 plechovky olúpaných paradajok/ 200 g syra mozzarella/ 10 artičokových srdiečok v oleji/ 10 malých húb v oleji/ 10 čiernych olív/ olej/ soľ/korenie podľa chuti.

Cesto rovnomerne rozotrieme. Ošúpané paradajky scedíme, roztláčime vidličkou a rozotrieme na pizzu. Mozzarellu nakrájame na plátky, artičokové srdcia a šampiňóny prekrájame na polovicu, odstránime kôstky. Všetko rozotrieme na pizzu s paradajkami. Pridajte soľ, korenie a pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Pečieme 4-5 minút.

Šunka a huby

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu/ 2 plechovky olúpaných paradajok/ 3 plátky dusenej šunky/ asi 10 malých húb v oleji/ 100 g syra mozzarella/ soľ/olej.

Paradajky dôkladne scedíme a roztlačíme. Mozzarellu nakrájame nadrobno, huby prekrájame na polovicu, šunku nakrájame na prúžky. Cesto dôkladne rozotrieme a potrieme paradajkami. Podľa chuti pridajte mozzarellu, trochu oleja a soľ. Potom na pizzu rozotrieme šunku a šampiňóny. Pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry na 4-5 minút.

Al gorgonzola e salsiccia (gorgonzola a italská klobás)

Ingrediencie na 4 porcie: 350 g cesta na pizzu/ 2 šálky paradajkového pretlaku/ 150 g gorgonzoly/ 150 g čerstvej talianskej klobásy
Cesto opatrne rozotrieme na tenko. Potrite ho paradajkami tak, aby bol voľný okraj, široký asi 2 prsty. Pridajte nadrobno nakrájanú gorgonzolu a ošúpanú, nadrobno nakrájanú klobásu. Pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry, nesolte ju ani nepridávajte olej. Pečieme 4-5 minút.

Alla marinara (pobrežie)

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu / 2 plechovky lúpaných paradajok / 2 lyžice oregana / 2 strúčiky cesnaku / extra panenský olivový olej / soľ / korenie.

Ošúpané paradajky scedíme a roztlačíme. Cesnak nakrájajte na veľmi tenké plátky. Cesto rozotrieme tak, aby bolo čo najtenšie. Okraj cesta nechajte trochu hrubší. Paradajky rozložte na pizzu tak, aby zostal voľný okraj. Cesto prikryjeme cesnakom, posypeme oreganom, pridáme soľ, korenie a trochu oleja a pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložíme pizzu do rúry. Pečieme 4-5 minút.

Ai Funghi (Houby)

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu / 500 g šampiňónov alebo húb, 2 lyžice petržlenovej vňate / 1 strúčik cesnaku / 2 plechovky lúpaných paradajok / 100 g syra mozzarella / soľ / korenie podľa chuti.

Huby očistíme a nakrájame na plátky. Na miernom vyhriatom sporáku zohrejte cesnak a petržlenovú vňať s trochu oleja, kým sa šťava neuvoľní. Mozzarellu nakrájame na plátky. Ošúpané paradajky scedíme a roztlačíme. Cesto rozotrieme tak, aby bolo čo najtenšie, navrch rozotrieme paradajky, pridáme mozzarellu a nakoniec huby. Uistite sa, že voľný okraj je široký niekoľko centimetrov.

Pridajte trochu oleja a pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Pečieme 4-5 minút.

Articocchi a pršut (artyčok a parmská šunka)

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu / 100 g surovej parmskej šunky / 1 šálka paradajkovej pasty / olej podľa chuti / 100 g syra mozzarella na pizzu / 2 artičoky / soľ.

Cesto opäť vymiesime s trochu oleja, prikryjeme a necháme kysnúť. Artičoky očistíte a odstránite vonkajšie listy a horné pichľavé časti. Artičoky opláchnite vodou, nakrájajte na tenké plátky a nechajte ich vo vode s plátkom citróna. Mozzarellu nakrájame na malé kúsky. Cesto rozotrieme a potrieme paradajkovou pastou, potom pridáme mozzarellu a dôkladne scedené kúsky artičokov. Pridajte trochu oleja a vložte ho do rúry pomocou špeciálnych drevených lopatiek. Pečieme 4-5 minút. Ihneď po vybratí z pece na pizzu pridajte plátky parmskej šunky (nesmú byť priamo z chladničky) a podávajte.

Quattro stagioni (Štyri ročné obdobia)

Ingrediencie na 4 porcie: 500 g cesta na pizzu/ 2 plechovky olúpaných paradajok/ 200 g mozzarely/ 50 g dusenej šunky/ artičokové srdcia a huby v oleji/ štipka oregana.

Ošúpané paradajky dôkladne scedíme a roztlačíme vidličkou. Mozzarellu nakrájame na plátky. Zo šunky odrežte tukový okraj. Artičokové huby a srdiečka prekrájame na polovicu. Cesto rozotrieme a potrieme paradajkami. Pridajte plátky mozzarely. Pridajte soľ. Pizzu opticky rozdelíme na 4 časti. Jednu štvrtinu posypeme oreganom, jednu štvrtinu dáme s plátkami šunky, na jednu štvrtinu dáme huby a na poslednú štvrtinu nakrájané artičokové srdcia. Pridajte olivový olej a vložte pizzu do rúry. Po 4-5 minútach vyberte z rúry a podávajte.

REGIONÁLNE PIZZE

Napoletana (Neapol)

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu/ 2 plechovky lúpaných paradajok/ 150 g syra mozzarella na pizzu/ 4-5 filé z ančovičky/ jedna polievková lyžica oregana/ soľ/ olivový olej.

Ošúpané paradajky dôkladne scedíme, mozzarellu nakrájame na kocky a filety z sardeličky opláchneme. Cesto rozotrieme a potrieme paradajkami, pričom voľný okraj necháme široký asi 2 cm. Pridajte trochu soli. Na paradajky symetricky rozložte kocky mozzarely a sardelové filety. Dôkladne pokvapkáme olivovým olejom a pomocou špeciálnych drevených lopatiek dodávaných so zariadením vložíme pizzu do rúry. Pečieme 4-5 minút. Pred podávaním posypeme oreganom.

Piadina romagnola (Romagna)

Ingrediencie na 4 porcie: 350 g múky / 100 g masť / soľ / vlažná voda.

Múku zmiešame s masťou a trochu soli. Pridajte toľko vlažnej vody, koľko je potrebné, aby ste dosiahli konzistenciu bežného cesta na pizzu. Cesto miesime najmenej 10 minút a potom ho rozdelíme na guľky veľkosti vajca. Guľky cesta rozložte tak, aby neboli hrubšie ako 3 milimetre. Každú pizzu zľahka posypte múkou, aby sa neprilepila. Pečieme každú piadinu samostatne, najprv po jednej, potom druhú. Súčasne stlačte piadinu vidličkou, aby boli rovné. Podľa chuti pridajte syr alebo klobásy a podávajte horúce.

Pugliese (Apúlia)

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu/ 1 veľká cibuľa/ 60 g syra pecorino/ 2 plechovky lúpaných paradajok/ soľ/korenie (podľa chuti).

Nakrájajte cibuľu. Ošúpané paradajky scedíme a roztlačíme. Syr pecorino nastrúhame nahrubo (hrubosť strúhadla na mrkvu). Cesto opäť vymiesime s trochu oleja. Potom cesto rozotrieme, zľahka posypeme múkou, pridáme cibuľu, ošúpané paradajky, soľ, korenie a trochu oleja. Navrch posypeme syrom pecorino. Pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte do rúry a pečte 4-5 minút.

Romana (rímsky)

Ingrediencie na 4 porcie: 400 g cesta na pizzu / 2 plechovky lúpaných paradajok / 200 g syra mozzarella / 4 filety z ančovičiek / 1 hrst solených kapary

Ošúpané paradajky scedíme a roztlačíme: kapary a ančovičky dôkladne opláchneme. Filety nakrájajte na malé kúsky. Mozzarellu nakrájame na plátky. Cesto rozotrieme tak, aby bolo veľmi tenké. Pridajte ošúpané paradajky a rozotrite ich po celej pizze až 2 cm od okraja. Opatrne pridajte soľ, kapary, ančovičky a trochu oleja. Potom pomocou špeciálnych drevených lopatiek vložte pizzu do rúry. Po 2-3 minútach pečenia pridajte do pizze mozzarellu a pokračujte v pečení 2 minúty.

Sicília (sicílsky)

Ingrediencie na 4 porcie: 500 g cesta na pizzu / 4 solené ančovičky / 20 čiernych olív s chilli / zväzok čerstvej bazalky / 1 šálka paradajkovej pasty / 100 g mozzarely (podľa chuti) / soľ / olej podľa chuti.

Cesto rozotrieme tak, aby bolo hustejšie a zľahka posypeme múkou. Potom cesto prikryte obrúskom a odstavte. Ančovičky umyte a vykostte. Bazalku umyte a vytrhnite listy. Nakrájajte mozzarellu. Na cesto dáme mozzarellu, potom paradajkový pretlak, listy bazalky, ančovičky a čierne olivy. Pridajte trochu oleja a pečte 5-6 minút. Dávajte pozor, aby ste pizzu nespálili na okraji. Cesto by malo byť husté a dobre vykysnuté.

Talianska tradičná "tigella"

Takzvaný crescentine alebo tigelle je tradičné jedlo z Modeny. Pripravujú sa z múky, droždia a vody. Môžu byť plnené typickou náplňou nazývanou "cunza", čo je zmes masť, rozmarínu a cesnaku, alebo sú plnené mäsom, syrom alebo zeleninou.

Ingrediencie: 1 kg múky, 1 kocka droždia rozdrobeného na teplé mlieko, 1 šálka mlieka, 1 šálka perlivej vody, 1 lyžica olivového oleja, soľ.

Droždie rozdrobíme do malej misky a zalejeme trochu vlažného mlieka: premiešame a necháme niekoľko minút odstáť, kým droždie nevykvasí. Múku nalejeme do veľkej misy, v strede urobíme jamku a nalejeme do nej droždie, vodu a soľ. Všetky ingrediencie dobre premiešajte. Cesto vymiesime do guľy a pokračujeme v miesení cesta na pomúčenej pracovnej doske (valcovacia doska), kým nie je cesto hladké a mäkké. Potom cesto vložíme do pomúčenej misy, prikryjeme čistou handričkou a necháme aspoň hodinu kysnúť. Akonáhle cesto vykysne, rozvalkajte ho valčekom na plech hrubý asi 1 cm, z ktorého vyrežte kruhy s priemerom 10 cm. Teraz sú tigelles pripravené na pečenie. Predhrejte rúru podľa popisu v časti PREVÁDZKA SPOTREBIČA nastavením termostatu na "1" na 15 minút. Potom prepnite termostát do polohy "2" na ďalších 15 minút. Po predhriatí spotrebiča nastavte ovládaci kolík do polohy "2 1/2" alebo "3", počkajte 5 minút a potom položte tigelle na žiaruvzdorný kameň. Zatvorte spotrebič v polohe B (pozri časť PREVÁDZKA SPOTREBIČA) a pečte 3-4 minúty. Tigelles rozrežte na polovicu a naplňte ich, kým sú ešte horúce.

Piadina romagnola je tradičný taliansky zábal, veľmi typický pre sever Talianska a región Emilia Romagna.

Ingrediencie na 6 porcií: 400 g múky 00, 2 čajové lyžičky prášku do pečiva, 1 čajová lyžička sódy bikarbóny, 1 čajová lyžička soli, 4 lyžice olivového oleja, 250 ml vriacej vody.

Vo veľkej mise zmiešajte múku, prášok do pečiva a soľ. Pridajte olivový olej. Ingrediencie spolu dôkladne podusíme. Pridajte vodu a cesto rýchlo premiešajte vidličkou alebo rukami. Cesto preložíme na dosku a pokračujeme v miesení 10 minút. Potom cesto vložíme do misy, prikryjeme potravinovou fóliou a necháme

asi 20-30 minút odpočívať. Potom z cesta vytvarujte guľky s hmotnosťou približne 100 gramov. Ak chcete pripraviť 100-gramovú piadinu, musíte cesto vyvaľkať valčekom čo najtenšie. Potom vezmite veko s priemerom 24 cm a pomocou krájača na pizzu vystrihnite z cesta 6 kruhov. Predhrejte rúru nastavením termostatu na "1" na 15 minút, ako je popísané v časti PREVÁDZKA SPOTREBIČA. Potom prepnite termostat do polohy "2" na ďalších 15 minút. Po predhriatí spotrebiča nastavte ovládaci kolík do polohy "2 1/2" alebo "3", počkajte 5 minút a potom položte piadinu na spodný žiaruvzdorný kameň. Zatvorte spotrebič v polohe B (pozri časť PREVÁDZKA SPOTREBIČA) a pečte 1-2 minúty. Po upečení piadiny prikryte podľa chuti.

SENDVIČE

Piknikový sendvič so salámou

Ingrediencie: 1 veľká ciabatta pozdĺžne nakrájaná, 3-4 lyžice čerstvého pesta, nakrájaná talianska suchá saláma soppressata dolce, 3-4 plátky šunky prosciutto crudo, 3-4 plátky syra provolone, 3-4 plátky syra mozzarella, 6-8 listov bazalky. Čas pečenia: 2 minúty.

Sendvič s kozím syrom a sušenými paradajkami

Ingrediencie: 2 krajce tmavého ryžového chleba, jemne opečené, 2 vrchovaté lyžice hummusu (cicer, cesnak, tahini, olivový olej, citrónová šťava, petržlen, soľ a korenie), 4-5 sušených paradajok na oleji, hrst rukoly. Čas pečenia: 2 minúty.

Vaječný sendvič so špenátom, syrom brie a slaninou

Ingrediencie: 1 veľká ciabatta, 3 plátky slaniny a 2 vyprážané vajíčka, 3-4 lyžice syra brie a čerstvé špenátové listy. Čas pečenia: 2 minúty.

Sendvič Croque Monsieur se syrom brie

Ingrediencie: 1 veľká ciabatta, 3-4 lyžice syra brie, 2 vyprážané vajcia a 2-3 plátky dusenej šunky. Čas pečenia: 1-2 minúty.

Sendvič so syrom a mäťovým chutney

Ingrediencie: 8 krajcov chleba podľa vlastného výberu, 4 plátky syra, mäťové chutney vyrobené zo zväzku listkov čerstvej mäty, 1/2 šálky čerstvo nastrúhaného kokosu, 1 zelená chilli paprička, 1/2 čajovej lyžičky prelisovaného cesnaku (podľa chuti), štipka mletého zázvoru alebo čerstvého zázvoru. Čas pečenia: 1-2 minúty.

Syrový sendvič so syrom Jarlsberg, šunkou a paradajkovým fondue

Ingrediencie: 8 plátok chrumkavého chleba, 1/3 šálky olivového oleja, 1/2 kg šunky nakrájanej na prúžky, 2 stredne veľké paradajky nakrájané na plátky, 1 šálka listov rukoly. Zmes na fondue Jarlsberg: zmiešajte syr Jarlsberg, víno, cesnak a korenie a vložte do misky mixéra. Mixujte do hladka. Čas pečenia: 2 minúty.

Sendvič s avokádom, pistáciovými orieškami a rukolou

Ingrediencie: 2 krajce chleba podľa vlastného výberu, 1 avokádo naruho roztlčené vidličkou a ochutené soľou a korením, 3-4 listy rukoly a niekoľko naruho nasekaných pistáciových orieškov. Čas pečenia: 1 minúta.

Sendvič s miešaným vajíčkom a slaninou

Ingrediencie: 1 veľká ciabatta, 2 miešané vajíčka (ochutené horčicou, soľou a korením), kečup, niekoľko listov ľadového šalátu, 2 plátky vyprážanej slaniny. Čas pečenia: 2 minúty.

Syrový sendvič s cesnakovým konfitom a detskou rukolou

Ingrediencie: 8 tenkých krajcov obyčajného chleba, 1/4 šálky cesnakového konfitovaného olivového oleja, 225 g naruho nastrúhaného zrelého čedaru, gruyère, fontina alebo manchego, 2 veľké hrste baby rukoly (115 g), 1/2 šálky strúčikov cesnaku konfitovaného cesnaku, soľ podľa chuti, čerstvo mleté korenie podľa chuti. Čas pečenia: 2 minúty.

Sendvič "staroveké Grécko" s grilovanými hubami

Ingrediencie: 4 krajce bežného chleba, 1 nakrájaná hubová čiapka, 1 malé balenie hummusu, 2/4 šálky cíceru z konzervy, 100 g syra feta, rukola, 1 nakrájané rímske paradajkové jablko, olivový olej, soľ. Čas pečenia: 2 minúty.

Sendvič Gaullois

Ingrediencie: 1 francúzska bageta, 2 plátky dusenej šunky, 100 g syra brie, 2 sušené paradajky, rímsky šalát, 1/2 citróna, 1/4 čajovej lyžičky extra panenského olivového oleja, nasekané vlašské orechy, čerstvá petržlenová vňať. Čas pečenia: 2 minúty.

Sendvič so syrom a šunkou

Ingrediencie: 1 plátok bielej cibule, rozdelený na krúžky. 2 krajce chleba talianskeho typu, 4 plátky eidamského syra, 2 plátky šunky, maslo. Čas pečenia 2 minúty.

Sendvič s lososom

Ingrediencie: 2 krajce tmavého ražného chleba, 100 g ružového lososa, 2 lyžice majonézy, 1 čajová lyžička horčice, pár štiptiek sušených cibulových vločiek, trochu sušeného organického oregana. Čas pečenia: 2 minúty.

Sendvič Noví Kubánci

Ingrediencie: 2 plátky šunky, 3-4 plátky syra provolone, 2 tenké plátky manga, 2 krajce pšeničného chleba, fazuľové pyré z 1/4 šálky nasekaného čerstvého koriandra, 1 lyžica čerstvej limetkovej šťavy, 1/4 čajovej lyžičky mletého chilli, 2 prelisované strúčiky cesnaku a umyté a scedené čierne fazule. Čas pečenia: 2 minúty.

Vegetariánsky sendvič

Ingrediencie: 1 baklažán, 3/4 šálky nakrájanej červenej papriky nakrájanej na tenké plátky, 1 nadrobno nakrájaná cibuľa, 1 francúzska bageta, 3-4 listy šalátu, 4 plátky syra mozzarella, 2 plátky paradajok, listy čerstvej bazalky. Dressing: 1/4 šálky olivového oleja, 2 lyžice octu z červeného vína, 1 lisovaný veľký strúčik cesnaku, 1/4 čajovej lyžičky soli, sušené oregano, rozmarín, čierne korenie. Čas pečenia: 3 minúty.



Pokyny na likvidáciu výrobku v súlade s predpismi platnými v Európskych spoločenstvách

Výrobok nevyhadzujte do bežného domového pevného odpadu. Výrobok vždy odovzdajte na príslušné zberné miesto na likvidáciu. Produkt môžete odovzdať na likvidáciu aj predajcovi zariadení pri kúpe nového produktu.

Ak výrobok zlikvidujete nesprávne alebo vyhodíte kdekoľvek v miestnosti, hrozí nebezpečenstvo vážneho poškodenia životného prostredia.

Ak je výrobok napájaný z batérií, je potrebné batérie najskôr vybrať a odovzdať do príslušnej zbernej nádoby na likvidáciu. Batérie sú vysoko toxické. Symbol zobrazuje koš na bežný odpad. Je prísne zakázané hádzať elektrické spotrebiče do týchto košov. Uvádzanie výrobkov, ktoré nie sú v súlade so smernicou L.D. č. 151 z 25.7.2005 (smernica RoHS RAEE), na trh v období od 1. júla 2006 bude podliehať správnym sankciám.

Popredajný servis zabezpečuje predajca alebo dovozca/distribútor produktov G3 FERRARI.

Ak chcete overiť najbližšie servisné stredisko, zavolajte na číslo 0541 694246, fax 0541 756430 alebo nás kontaktujte na assistenza@g3ferrari.net.

Spoločnosť TREVIDEA S.r.l. si vyhradzuje právo zmeniť elektrické, technické a vizuálne parametre produktu a/alebo vymeniť časti výrobku bez predchádzajúceho upozornenia, aby svojim zákazníkom vždy ponúkla najnovšie, najodolnejšie a najspoľahlivejšie technológie. Spoločnosť TREVIDEA S.r.l. sa tiež ospravedlňuje za prípadné typografické chyby.

VIROBENÉ V ČÍNE