

G10032 NAPOLETANA

NÁVOD K POUŽITÍ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Následující pokyny obsahují informace důležité pro instalaci, použití a údržbu přístroje. Pečlivě si je přečtěte, abyste předešli případným nehodám.
2. Přístroj vybalte a zkontrolujte, zda není poškozen.
3. V případě poškození přívodního kabelu se pro jeho výměnu vždy obraťte na výrobce, servisní středisko výrobce či jiné oprávněné osoby. Předejdete tak možným rizikům.
4. Před připojením přístroje k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na štítku přístroje. V opačném případě hrozí riziko poškození přístroje.
5. Pokud zástrčka na kabelu přístroje neodpovídá zásuvce elektrické sítě, nechte zástrčku vyměnit kvalifikovaným pracovníkem.
6. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a prodlužovacích kabelů obecně nedoporučujeme; v případě potřeby použijte pouze jednoduché či vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které jsou v souladu s požadavky platných bezpečnostních norem, a vždy dejte pozor, aby nedošlo k překročení maximální kapacity napájení vyznačené na jednoduchých adaptérech, prodlužovacích kabelech a maximálního příkonu mnohočetného adaptéru.
7. V případě jakýchkoli známek poškození přívodního kabelu nebo zástrčky přístroj nepoužívejte.
8. Pokud přístroj nefunguje správně, nepoužívejte ho. V takovém případě přístroj vypněte. Nepokoušejte se ho sami opravit. Pro opravu přístroje se obraťte na autorizované zákaznické středisko společnosti G3 FERRARI a požadujte použití pouze originálních náhradních dílů. V případě nerespektování uvedených pokynů může dojít k ohrožení bezpečnosti použití přístroje.
9. Přístroj používejte pouze k tomu účelu, ke kterému byl vyroben. Jakékoli jiné použití je považováno za nesprávné a nebezpečné. Výrobce neodpovídá za žádné škody vzniklé v důsledku nesprávného či neopatrného použití výrobku. Přístroj je určen **POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH**.
10. Nikdy neponořujte přívodní kabel, zástrčku ani jiné součásti přístroje do vody ani jiných tekutin. Hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.
11. Nepoužívejte přístroj v blízkosti vysoce hořlavých či výbušných látek, plynů či otevřeného ohně.
12. Děti a osoby se znevýhodněním smí přístroj používat pouze pod dohledem odpovědné osoby. Zvýšený dohled je nezbytný vždy, když je přístroj používán dětmi nebo v jejich blízkosti.
13. Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama či chodidly.
14. Vždy používejte pouze příslušenství dodávané společností G3 FERRARI. V případě použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, hrozí riziko vzniku úrazu.
15. Nepoužívejte přístroj v blízkosti vany, sprchy, umyvadla ani na jiných místech, kde hrozí, že by se mohl přístroj dostat do kontaktu s vodou.
16. Při odpojení přístroje ze zásuvky netahejte za přívodní kabel ani za samotný přístroj.
17. Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu. Uchovávejte kabel mimo dosah horkých povrchů.
18. Nevystavujte přístroj nepříznivým povětrnostním vlivům, jako je déšť, vítr, sníh, mráz. Nepoužívejte přístroj venku.
19. Pokud přístroj nepoužíváte, nebo před jeho čištěním jej odpojte z elektrické sítě. Před nasazením či vyjmutím příslušenství a před čištěním nechte přístroj vychladnout.
20. V případě, že nechcete přístroj už nikdy používat, odpojte ho z elektrické sítě a znemožněte jeho další provoz odříznutím přívodního kabelu. Znemožněte také další použití jakýchkoli nebezpečných součástí, především zajistěte, aby si s nimi nemohly hrát děti.
21. Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci použijte rukojeti.
22. Při provozu přístroje ponechte ve vzdálenosti minimálně 10 cm od přístroje volný prostor, aby bylo zajištěno dostatečné větrání přístroje.
23. Nevkládejte do trouby nadměrně velké potraviny nebo kovové náčiní. Hrozí riziko vzniku požáru a riziko úrazu elektrickým proudem.
24. Pizza, pečivo a další potraviny se mohou vznítit. Dbejte, aby byl přístroj mimo dosah záclon, závěsů a jiných hořlavých materiálů.

25. V případě, že by zapnutý přístroj přišel do kontaktu s hořlavými materiály, jako jsou záclony, závěsy atp., hrozí riziko vznícení. Nic na troubu nepokládejte.
26. Nevkládejte do trouby lepenku, umělou hmotu, papír apod.
27. Neuchovávejte ve vypnuté troubě nic jiného než příslušenství doporučené výrobcem.
28. Trouba je vypnutá, pouze pokud je odpojená z elektrické sítě. Při odpojení nikdy netahejte za přívodní kabel, vždy uchopte zástrčku a vysuňte ji.
29. Pozor! Troubu postavte tak, abyste mohli snadno otevřít víko zprava i zleva. Neotevírejte troubu, pokud stojíte před ní, hrozí riziko úniku horké páry! Otevřete víko stejným způsobem, jako odklápíte poklice z hrnců při vaření.
30. Při vložení či vyjmutí potravin z horké trouby vždy používejte ochranné chňapky.
31. Zajistěte, aby se s pokyny seznámili i další případní uživatelé přístroje.
32. Tento návod uschovejte.

POPIS PŘÍSTROJE

Tato elektrická trouba byla vyvinuta speciálně pro přípravu pizzy. Je vybavena dvěma pečicími deskami z přírodního žáruvzdorného kamene. Hlavní předností tohoto povrchu je, že rovnoměrně rozvádí teplo a absorbuje vlhkost z těsta. Díky tomu si můžete připravit domácí, voňavé a křupavé pizzy upečené na stejném kameni, jaký používají nejznámější pizzerie ve svých dřevem vytápěných pecích. Tato trouba dodá vůni a chuť také hotovým a mraženým pizzám.

- V troubě připravíte během 4-5 minut libovolnou pizzu i plněné neapolské závitky, ať již z domácího nebo koupěného těsta. V troubě můžete péct i jakýkoli jiný druh těsta nebo hotovou pizzu (např. mraženou, předpečenou apod.). Při tomto použití trouby se výrazně zkrátí doba přípravy uvedená na obalu pizzy.

PROVOZ PŘÍSTROJE

- **Příprava tradiční pizzy**
 - 1) Chcete-li v troubě péct tradiční pizzu, vyjměte horní pečicí kámen. Postupujte následujícím způsobem:
 - a. Odklopte víko přístroje a uzamkněte ho v odklopené pozici.
 - b. Otočte 4 kovové kolíky, kterými je horní pečicí deska upevněna, a jemně desku vyjměte.
 - c. Víko přístroje opět zaklopte.
 - 2) Přístroj připojte do elektrické sítě a zapněte přepnutím ovládacího kolíku mezi stupně 2-1/2 a 3.
 - 3) Zavřenou troubu nechte předehřívat po dobu 10 minut, až dosáhne požadované teploty pro pečení pizzy.
 - 4) Předtím než dáte pizzu (domácí pizzu, pizzu z pekařství, hotovou pizzu, mraženou pizzu apod.) na kámen, který by měl být po uplynutí deseti minut důkladně předehřátý, zkontrolujte, zda svítí kontrolka. **Vždy vkládejte do trouby pizzu, pouze pokud svítí kontrolka. Znamená to, že jsou obě topná tělesa v provozu a udržují konstantní teplotu pro optimální pečení pizzy.** Pokud kontrolka po uplynutí doby předehřátí zhasne, otevřete troubu na zhruba 2 minuty, dokud se kontrolka znovu nerozsvítí.
 - 5) Jakmile dáte pizzu do trouby, zaklopte víko a zkontrolujte, zda je ovládací kolík stále mezi stupni 2-1/2 a 3. **Každých 4-5 minut přístroj upeče voňavou, křupavou pizzu jako z těch nejlepších pizzerií.**
 - 6) Mezi jednotlivými pečenými nechte přístroj otevřený po dobu zhruba 2 minut, aby kontrolka vždy svítila, když vkládáte do trouby další pizzu. Znamená to, že i obě topná tělesa jsou při pečení v provozu (horní těleso svítí červeně).
 - 7) Pro vložení pizzy na pečicí plochu na žáruvzdorném kameni použijte speciální lopatky, které jsou součástí balení. Velmi tyto lopatky oceníte, doporučujeme vám před každým použitím je posypat trochou moukou.
 - 8) **Jakmile pizzu vložíte na kámen, nezapomeňte lopatky vyndat.**
 - 9) Hotové mražené pizzy nechte před pečením (viz výše) zhruba 10/15 minut rozmrazit při pokojové teplotě.
 - 10) **DŮLEŽITÉ:** *Dejte pozor, aby přísady (olej, rajčatový protlak, sýr apod.) nespadly z povrchu pizzy na žáruvzdorný kámen, protože kámen absorbuje tekutiny, které tyto přísady obsahují. Rozložte přísady na pizzu tak, aby z ní nepadaly a nepřetékały na kámen.*
 - 11) Vždy pamatujte, že nejdůležitější součástí pečicí plochy trouby je žáruvzdorný kámen. Tento nijak neupravovaný kámen obsahuje součásti pečlivě vybrané společností G3 FERRARI, vedoucím výrobcem na trhu. Kámen udržuje teplo a rovnoměrně je rozvádí po celém povrchu, zároveň pohlcuje vlhkost z těsta. Pouze takto, přímým kontaktem s žáruvzdorným kamenem, upečete pizzu za 4-5 minut tak, že zůstanou zachovány její nutriční hodnoty.
 - 12) Tato trouba na pizzu je také určena pro přípravu jiných potravin (ryb, zeleniny, kuřecího masa atp.). V tom případě použijte k pečení tácky z alobalu, které jsou k dostání ve všech obchodech či supermarketech. Tímto opravdu přírodním pečením zůstanou zachovány všechny vlastnosti čerstvých potravin.

- **Příprava italských specialit „tigelle“, „piadine“ a sendvičů**

Chcete-li v troubě péct sendviče a tradiční italské speciality tigelle a piadine, je nutné, aby byly v troubě správně upevněny obě pečicí plochy z kamene. Postupujte následujícím způsobem:

- 1) Odklopte víko přístroje a uzamkněte ho v odklopené pozici.
- 2) Vložte horní žáruvzdorný kámen tak, aby kovové západky vytvářely kříž.
- 3) Jednou rukou kámen přidržujte, druhou otočte kolíky pro uzamknutí kamene ve správné pozici. Pak víko opět zaklopte.
- 4) Můžete nastavit dvě různé polohy pečení, a to pouhým uzavřením kovových opěrných prvků, které se nacházejí po stranách dolní desky, nad horní deskou.

Poloha A: Uzavřete kovové opěrné prvky na dolní desce. Jakmile přiklopíte víko přístroje, získáte více prostoru mezi oběma deskami pro pečení toastů a sendvičů.

Poloha B: Nechte opěrné prvky otevřené. Jakmile přiklopíte víko přístroje, mezi oběma pečicími deskami bude ten správný prostor pro pečení specialit, jako jsou tigelle, piadine a formarine.

- 5) Nechte přístroj předehřát dle pokynů v předešlé části (viz body 3 a 4).
- 6) Odklopte víko, vložte pokrm na dolní pečicí plochu a víko zaklopte.
- 7) Pravidelně kontrolujte pokrm, aby se nespálil.
- 8) Mezi jednotlivými procesy pečení udělejte pauzu a nechte přístroj po dobu zhruba dvou minut otevřený.
- 9) Jakmile dokončíte pečení, přístroj vypněte a odpojte z elektrické sítě. Před čištěním a uložením přístroje vždy nechte přístroj zcela vychladnout.

ČASOVAČ

- 1) Díky mechanickému časovači můžete v troubě nastavit čas pečení. Přístroj vás upozorní, jakmile nastavený čas uplyne.
- 2) Postupujte následujícím způsobem:
 - a. vložte pizzu na pečicí kámen a troubu uzavřete;
 - b. otočte časovačem ve směru hodinových ručiček až do nastavení požadovaného času;
 - c. jakmile nastavený čas uplyne, uslyšíte zazvonění;
 - d. Zpravidla je pizza dobře upečená během 5 minut, tento čas je však jen přibližný. Závisí to na různých faktorech: tloušťce těsta, druhu přísad, stupni zmrazení (v případě mražené pizzy), atp. Kontrolujte proto během provozu přístroje stupeň propečení potravin.

Tento časovač je mechanický, nemá tedy žádný vliv na elektrické fungování přístroje, jinými slovy

ČASOVAČ NEZAPÍNÁ ANI NEVYPÍNÁ TROUBU!

Je nutné proces pečení hlídat. Troubu lze vypnout pouze otočením regulátoru teploty do polohy „0“ a odpojením přírodního kabelu z elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ

Předtím než budete troubu čistit, vždy ji odpojte z elektrické sítě a nechte ji vychladnout.

Vnější plochy přístroje můžete vyčistit vodou a kuchyňskou houbičkou. Pečicí plochy nikdy neumývejte vodou; pouze je setřete lehce navlhčeným kuchyňským hadříkem, nebo pomocí špachtle či nože opatrně odstraňte zbytky jídla.

ŽÁDNÁ DALŠÍ ÚDRŽBA NENÍ POTŘEBA.

Žáruvzdorný kámen během používání ztmavne. Jedná se o normální jev, typický pro přírodní kámen.

VAROVÁNÍ

- Před čištěním vždy zkontrolujte, zda je přístroj odpojen z elektrické sítě.
- Nepoužívejte k čištění varné základny čisticí prostředky. Nenalévejte na kámen studenou vodu, zejména když je horký, aby nedošlo k tepelnému šoku, vlivem kterého by kámen mohl prasknout.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody, aby nedošlo k poškození elektrických součástí přístroje.
- Nikdy se nedotýkejte pečicího kamene, pokud je přístroj zapnutý, nebo pokud je vypnutý, ale kámen je stále horký.
- Důležité! Dejte pozor, aby při zapínání přístroje nebyly na varné základně dřevěné lopatky.

RECEPTY

Základní těsto na pizzu

Pro přípravu dobrého těsta na pizzu použijte následující recept:

Přísady pro přípravu 500 g těsta: 300 g mouky/ 25 g kvasnic/ špetka soli/ 1 sklenice vlažné vody.

Mouku nasypejte na hromádku na vál (stůl). Uprostřed hromádky vytvořte důlek a přidejte rovnou čajovou lžičku soli. Droždí rozdrobte do malé sklenice vlažné vody, pak postupně po malých částech nalévejte do důlku v mouce a začněte prodělávat těsto. Na začátku bude těsto měkké a lepkavé, ale později v průběhu hnětení bude tužší a tvárnější. Uhodte těstem prudce do stolu a důkladně těsto prodělávejte rukama, aby bylo hladké. Když budete tento postup mnohokrát opakovat, zjistíte, že se těsto odlepuje od vašich rukou i podložky stále snadněji; nyní vytvořte z těsta kouli. Do horní části těsta udělejte nožem křížek a nechte těsto kynout v rohu válu na teple, přikryté čistou utěrkou.

Těsto nechte kynout zhruba 2 hodiny, těsto během této doby zdvojnásobí svůj objem (v horkém, vlhkém prostředí bude kynutí těsta trvat mnohem kratší dobu). Po vykynutí můžete těsto opět několik minut prodělávat a poté ihned použít na výrobu pizzy, nebo můžete těsto zmrazit. Pokud budete těsto hned používat, můžete do něj před hnětením přidat trochu oleje dle použitého receptu. Zpravidla se bude jednat o extra panenský olivový olej, ale v některých receptech použijete sádlo či máslo. Pokud se rozhodnete těsto zmrazit, zabalte těsto do fólie na zmrazení a vložte do mrazicího boxu. Pokud budete chtít těsto z mrazicího boxu použít, nechte je rozmrazit při pokojové teplotě a pak prodělávejte s trochou oleje po dobu 5 minut.

TRADIČNÍ PIZZY

Margherita (mozzarella a rajčata)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 2 konzervy loupáných rajčat, 250 g každá/ 200 g sýru mozzarella na pizzu/ olej dle chuti/ sůl.

Loupaná rajčata nechte okapat a rozmačkejte je. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Těsto rovnoměrně roztáhněte. Rozetřete na ně rajčata tak, aby zůstal přibližně 2 cm široký volný okraj. Osolte a přidejte trochu oleje. Pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte pizzu do trouby. Po 2-3 minutách pečení přidejte mozzarellu a ještě trochu oleje a pokračujte v pečení po dobu dalších 2 minut.

Capricciosa (houby, artyčok a olivy)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 2 konzervy loupáných rajčat/ 200 g sýru mozzarella/ 10 srdíček artyčoku v oleji/ 10 malých hub v oleji/ 10 černých oliv/ olej/ sůl/ pepř dle chuti.

Těsto rovnoměrně roztáhněte. Loupaná rajčata nechte okapat, rozmačkejte je vidličkou a rozetřete na pizzu. Mozzarellu nakrájejte na plátky, srdíčka artyčoku a houby překrojte na poloviny, olivy vypeckujte. Vše rozložte na pizzu s rajčaty. Přidejte sůl, pepř a s pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte pizzu do trouby. Pečte po dobu 4-5 minut.

Al prosciutto e funghi (šunka a houby)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 2 konzervy loupáných rajčat/ 3 plátky dušené šunky/ zhruba 10 malých hub v oleji/ 100 g sýru mozzarella/ sůl/ olej.

Rajčata nechte důkladně okapat a rozmačkejte je. Mozzarellu nasekejte nadrobno, houby překrojte na poloviny, šunku nakrájejte na proužky. Těsto důkladně roztáhněte a potřete rajčaty. Přidejte mozzarellu, trochu oleje a sůl dle chuti. Pak na pizzu rozložte šunku a houby. Pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte pizzu do trouby na 4-5 minut.

Al gorgonzola e salsiccia (gorgonzola a italská klobása)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 350 g těsta na pizzu/ 2 šálky rajčatového protlaku/ 150 g gorgonzoly/ 150 g čerstvé italské klobásy

Těsto pečlivě roztáhněte dotenka. Potřete jej rajčaty, tak aby zůstal volný okraj, široký zhruba na 2 prsty. Přidejte nadrobno nakrájenou gorgonzolu a oloupanou, nadrobno nakrájenou klobásu. Pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte pizzu do trouby, nesolte ji, ani nepřidávejte olej. Pečte 4-5 minut.

Alla marinara (přímořská)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 2 konzervy loupáných rajčat/ 2 lžice oregana/ 2 stroužky česneku/ extra panenský olivový olej/ sůl/ pepř.

Loupaná rajčata nechte okapat a rozmačkejte je. Česnek nakrájejte na velmi tenké plátky. Těsto roztáhněte tak, aby bylo co nejtenčí. Okraj těsta ponechte o trochu silnější. Na pizzu rozetřete rajčata tak, aby zůstal volný okraj. Poklad'te těsto česnekem, posypejte oreganem, přidejte sůl, pepř a trochu oleje a pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte pizzu do trouby. Pečte 4-5 minut.

Ai funghi (houby)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 500 g žampionů nebo hřibů, 2 lžice petržele/ 1 stroužek česneku/ 2 konzervy loupáných rajčat/ 100 g sýru mozzarella/ sůl/ pepř dle chuti.

Houby očistěte a nakrájejte na plátky. Na slabě rozehřátém vařiči zahřívejte česnek a petržel s trochou oleje, dokud nepustí šťávu. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Loupaná rajčata nechte okapat a rozmačkejte je. Těsto roztáhněte tak, aby bylo co nejtenčí, na ně rozetřete rajčata, přidejte mozzarellu a nakonec houby. Dbejte, aby zůstal volný okraj široký několik centimetrů.

Přidejte trochu oleje a pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte pizzu do trouby. Pečte 4-5 minut.

Ai carciofi e prosciutto crudo (artyčok a parmská šunka)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 100 g syrové parmské šunky/ 1 šálek rajčatového protlaku/ olej dle chuti/ 100 g sýru mozzarella na pizzu/ 2 artyčoky/ sůl.

Těsto znovu prodělejte s trochou oleje, přikryjte a nechte kynout. Artyčoky očistěte a zbavte vnějších listů a horních pichlavých částí. Artyčoky opláchněte vodou, nakrájejte na tenké plátky a nechte je ve vodě s plátkem citronu. Mozzarellu nakrájejte na malé kousky. Těsto roztáhněte a potřete rajským protlakem, pak přidejte mozzarellu a důkladně okapané kousky artyčoku. Přidejte trochu oleje a pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte do trouby. Pečte 4-5 minut. Ihned po vyndání z trouby na pizzu přidejte plátky parmské šunky (nesmí být přímo z lednice) a servírujte.

Quattro stagioni (Čtvero ročních období)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 500 g těsta na pizzu/ 2 konzervy loupáných rajčat/ 200 g mozzarely/ 50 g dušené šunky/ srdíčka artyčoku a houby v oleji/ špetka oregana.

Loupaná rajčata nechte důkladně okapat a rozmačkejte je vidličkou. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Odkrojte z šunky tučný okraj. Houby a srdíčka artyčoku nakrájejte na poloviny. Těsto roztáhněte a potřete rajčaty. Přidejte plátky mozzarely. Osolte. Pizzu si rozdělte opticky na 4 díly. Jednu čtvrtinu posypejte oreganem, jednu čtvrtinu pokladte plátky šunky, na jednu čtvrtinu dejte houby a na poslední čtvrtinu nakrájená srdíčka artyčoku. Přidejte olivový olej a vložte pizzu do trouby. Vyjměte z trouby po uplynutí 4-5 minut a servírujte.

REGIONÁLNÍ PIZZY

Napoletana (neapolská)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 2 konzervy loupáných rajčat/ 150 g sýru mozzarella na pizzu/ 4-5 filetů ančoviček/ jedna lžice oregana/ sůl/ olivový olej.

Loupaná rajčata nechte důkladně okapat, mozzarellu nakrájejte na kostičky a filety ančoviček opláchněte. Těsto roztáhněte a potřete rajčaty tak, aby byl ponechán zhruba 2 cm široký volný okraj. Trochu osolte. Kostičky mozzarely a filety ančoviček rozložte symetricky na rajčata. Důkladně pokapejte olivovým olejem a pomocí speciálních dřevěných lopatek dodávaných s přístrojem vložte pizzu do trouby. Pečte 4-5 minut. Před podáváním posypejte oreganem.

Piadina romagnola (Romagna)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 350 g mouky/ 100 g sádla/ sůl/ vlažná voda.

Smíchejte mouku se sádlem a trochou soli. Přidejte tolik vlažné vody, kolik je potřeba k dosažení konzistence běžného těsta na pizzu. Těsto prodělejte minimálně 10 minut, pak jej rozdělte na kuličky velikosti vajec. Kuličky těsta roztáhněte tak, aby bylo maximálně 3 milimetry silné. Každou pizzu lehce posypejte moukou, aby se nelepila. Každou piadinu pečte zvlášť, nejprve po jedné, pak po druhé straně. Zároveň piadiny stlačujte vidličkou, aby byly rovné. Přidejte sýr nebo uzeniny dle chuti a podávejte horké.

Pugliese (Puglia)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 1 velká cibule/ 60 g sýru pecorino/ 2 konzervy loupáných rajčat/ sůl/ pepř (dle chuti).

Nakrájejte cibuli. Loupaná rajčata nechte okapat a rozmačkejte. Sýr pecorino nastrouhejte nahrubo (hrubost struhadla na mrkev). Těsto znovu prodělejte s trochou oleje. Pak těsto roztáhněte, lehce posypejte moukou, přidejte cibuli, loupáná rajčata, sůl, pepř a trochu oleje. Navrch posypejte sýrem pecorino. Pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte do trouby a pečte 4-5 minut.

Romana (římská)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 400 g těsta na pizzu/ 2 konzervy loupáných rajčat/ 200 g sýru mozzarella/ 4 filety ančoviček/ 1 hrst solených kapar.

Loupaná rajčata nechte okapat a rozmačkejte: kapary a ančovičky důkladně propláchněte. Filety nakrájejte na malé kousky. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Těsto roztáhněte tak, aby bylo hodně tenké. Přidejte loupáná rajčata a rozetřete je po celé pizze až do vzdálenosti 2 cm od okraje. Opatrně osolte, přidejte kapary, kousky ančoviček a trochu

oleje. Pak pomocí speciálních dřevěných lopatek vložte pizzu do trouby. Po 2-3 minutách pečení přidejte na pizzu mozzarellu a dále pečte po dobu 2 minut.

Siciliana (sicilská)

Přísady pro přípravu 4 porcí: 500 g těsta na pizzu/ 4 solené ančovičky/ 20 černých oliv s chilli/ svazek čerstvé bazalky/ 1 šálek rajčatového protlaku/ 100 g mozzarellu (dle chuti)/ sůl/ olej dle chuti.

Těsto roztáhněte tak, aby bylo spíše silnější, a lehce posypejte moukou. Pak těsto přikryjte ubrouskem a dejte na stranu. Ančovičky omyjte a vykostěte. Bazalku vyperte a otrhejte lístky. Mozzarellu nakrájejte. Na těsto dejte mozzarellu, pak rajčatový protlak, listy bazalky, ančovičky a černé olivy. Přidejte trochu oleje a pečte 5-6 minut. Dejte pozor, aby se pizza na okraji nespálila. Těsto by mělo být silné a dobře vykynuté.

Italská tradiční „tigella“

Takzvané crescentine či tigelle představují tradiční pokrm z Modeny. Připravují se z mouky, droždí a vody. Mohou být plněny typickou náplní zvanou „cunza“, což je směs sádla, rozmarýnu a česneku, nebo jsou plněny masem, sýry či zeleninou.

Přísady: 1 kg mouky, 1 kostka droždí rozdrobená do teplého mléka, 1 šálek mléka, 1 šálek perlivé vody, 1 polévková lžíce olivového oleje, sůl.

Droždí rozdrobte do malé misky a zalijte trochou vlažného mléka: zamíchejte a nechte stát několik minut, dokud kvásek nevykvasí. Mouku nasypejte do velké mísy, uprostřed udělejte důlek a do něj nalijte kvásek, vodu a sůl. Všechny přísady dobře promíchejte. Vypracujte z těsta kouli a dál těsto prodělávejte na pomoučené pracovní ploše (válu), dokud není těsto hladké a měkké. Pak těsto vložte do pomoučené mísy, přikryjte čistou utěrkou a nechte alespoň hodinu kynout na teple.

Jakmile je těsto z kynuté, rozválejte ho válečkem na plát silný zhruba 1 cm, ze kterého vykrajujte kruhy o průměru 10 cm. Nyní jsou tigelle připraveny k pečení.

Přehřejte troubu dle pokynů v části PROVOZ PŘÍSTROJE tak, že nastavíte po dobu 15 minut stupeň „1“ na termostatu. Pak přepněte termostat do polohy „2“ po dobu dalších 15 minut.

Jakmile je přístroj přehřátý, nastavte ovládací kolík do polohy „2 ½“ nebo „3“, počkejte 5 minut a pak vložte tigelle na žáruvzdorný kámen. Přístroj uzavřete v poloze B (viz část PROVOZ PŘÍSTROJE) a pečte po dobu 3-4 minut. Tigelle rozkrojte a naplňte, dokud jsou stále horké.

Piadina romagnola

Piadina romagnola je tradiční italský wrap, velmi typický pro sever Itálie a oblast Emilia Romagna.

Přísady pro přípravu 6 porcí: 400 g mouky 00, 2 čajové lžičky prášku do pečiva, 1 čajová lžička jedlé sody, 1 čajová lžička soli, 4 polévkové lžíce olivového oleje, 250 ml vroucí vody.

Ve velké míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl. Přidejte olivový olej. Přísady spolu důkladně prodělejte. Přidejte vodu a rychle těsto prodělejte vidličkou nebo rukama. Těsto přendejte na vál a dál prodělávejte po dobu 10 minut. Pak těsto vložte do mísy, přikryjte potravinovou fólií a nechte odpočinout po dobu zhruba 20-30 minut. Potom z těsta vytvarujte kuličky o hmotnosti přibližně 100 gramů. Abyste vyrobili 100gramovou piadinu, musíte těsto rozválet válečkem co nejvíce dotenka. Pak vezměte víko (poklici) o průměru 24 cm a pomocí kráječe na pizzu vykrojte z těsta 6 kruhů.

Troubu přehřejte podle pokynů v části PROVOZ PŘÍSTROJE tak, že nastavíte po dobu 15 minut stupeň „1“ na termostatu. Pak přepněte termostat do polohy „2“ po dobu dalších 15 minut. Jakmile je přístroj přehřátý, nastavte ovládací kolík do polohy „2 ½“ nebo „3“, počkejte 5 minut a pak vložte piadinu na dolní žáruvzdorný kámen. Přístroj uzavřete v poloze B (viz část PROVOZ PŘÍSTROJE) a pečte po dobu 1-2 minut. Po upečení piadinu obložte dle chuti.

SENDVIČE

Piknik sendvič se salámem

Přísady: 1 velká ciabatta rozkrojená podélně, 3-4 polévkové lžíce čerstvého pesta, nakrájený italský suchý salám soppressata dolce, 3-4 plátky šunky prosciutto crudo, 3-4 plátky sýru provolone, 3-4 plátky sýru mozzarella, 6-8 listů bazalky. Doba pečení: 2 minuty.

Sendvič s kozím sýrem a sušenými rajčaty

Přísady: 2 plátky tmavého rýžového chleba, lehce opečeného, 2 vrchovaté polévkové lžíce hummusu (cizrna, česnek, tahini, olivový olej, citronová šťáva, petržel, sůl a pepř), 4-5 sušených rajčat v oleji, hrstka rukoly. Doba pečení: 2 minuty.

Vajíčkový sendvič se špenátem, sýrem brie a se slaninou

Přísady: 1 velká ciabatta, 3 plátky slaniny a 2 smažená vejce, 3-4 polévkové lžíce sýru brie a listy čerstvého špenátu. Doba pečení: 2 minuty.

Sendvič Croque Monsieur se sýrem brie

Přísady: 1 velká ciabatta, 3-4 polévkové lžíce sýru brie, 2 smažená vejce a 2-3 plátky dušené šunky. Doba pečení: 1-2 minuty.

Sendvič se sýrem a mátovým chutney

Přísady: 8 plátků chleba dle vašeho výběru, 4 plátky sýru, mátové chutney vyrobené ze svazku čerstvých mátových lístků, ½ šálku čerstvě nastrohaného kokosu, 1 zelená chilli paprička, ½ čajové lžičky lisovaného česneku (dle chuti), špetka mletého zázvoru nebo čerstvého zázvoru. Doba pečení: 1-2 minuty.

Sýrový sendvič s fondue z jarlsbergského sýru, šunkou a rajčaty

Přísady: 8 plátků křupavého chleba, 1/3 šálku olivového oleje, 1/2 kg šunky nakrájené na proužky, 2 střední rajčata nakrájená na plátky, 1 šálek lístků rukoly. Směs na jarlsbergské fondue: smíchejte jarlsbergský sýr, víno, česnek a pepř a vložte do mísy mixéru. Mixujte, dokud není směs hladká. Doba pečení: 2 minuty.

Sendvič s avokádem, pistáciovými ořechy a rukolou

Přísady: 2 plátky běžného chleba, 1 avokádo nahrubo rozmačkané vidličkou a ochucené solí a pepřem, 3-4 listky rukoly a několik nahrubo nasekaných pistáciových ořechů. Doba pečení: 1 minuta.

Sendvič s míchanými vejci a slaninou

Přísady: 1 velká ciabatta, 2 míchaná vejce (ochucená hořčicí, solí a pepřem), kečup, několik lístků ledového salátu, 2 plátky opečené slaniny. Doba pečení: 2 minuty.

Sýrový sendvič s česnekovým konfitem a baby rukolou

Přísady: 8 tenkých plátků běžného chleba, ¼ šálku olivového oleje z česnekového konfitu, 225 g nahrubo nastrohaného zralého sýru čedar, gruyère, fontina nebo manchego, 2 velké hrsti baby rukoly (115 g), ½ šálku stroužků česneku z česnekového konfitu, sůl dle chuti, čerstvě mletý pepř dle chuti. Doba pečení: 2 minuty.

Sendvič „Starověké Řecko“ s grilovanými houbami

Přísady: 4 plátky běžného chleba, 1 klobouček houby nakrájený na plátky, 1 malé balení hummusu, 2/4 šálku konzervované cizrny, 100 g sýru feta, rukola, 1 římské rajske jablko nakrájené na plátky, olivový olej, sůl. Doba pečení: 2 minuty.

Sendvič Gaullois

Přísady: 1 francouzská bageta, 2 plátky dušené šunky, 100 g sýru brie, 2 sušená rajčata, římský salát, ½ citronu, ¼ čajové lžičky extra panenského olivového oleje, sekané vlašské ořechy, čerstvá petržel. Doba pečení: 2 minuty.

Sendvič se sýrem a šunkou

Přísady: 1 plátek bílé cibule rozdělený na kroužky, 2 plátky chleba italského typ, 4 plátky sýru eidam, 2 plátky šunky, máslo. Doba pečení 2 minuty.

Sendvič s lososem

Přísady: 2 plátky tmavého žitného chleba, 100 g růžového lososa, 2 polévkové lžíce majonézy, 1 čajová lžička hořčice, několik špetek sušených cibulových vloček, trochu sušeného organického oregana. Doba pečení: 2 minuty.

Sendvič Nuevo Cubanos

Přísady: 2 plátky šunky, 3-4 plátky sýru provolone, 2 tenké plátky manga, 2 plátky pšeničného chleba, fazolové pyré připravené z ¼ šálku nasekaného čerstvého koriandru, 1 polévkové lžíce čerstvé limetkové šťávy, ¼ čajové lžičky mletého chilli, 2 lisovaných stroužků česneku, a vypraných a okapaných černých fazolí. Doba pečení: 2 minuty.

Vegetariánský sendvič

Přísady: 1 lilek, ¾ šálku červené papriky nakrájené na tenké plátky, 1 cibule nakrájená nadrobno, 1 francouzská bageta, 3-4 listy salátu, 4 plátky sýru mozzarella, 2 plátky rajčat, čerstvé bazalkové lístky. Zálivka: ¼ šálku olivového

oleje, 2 polévkové lžíce červeného vinného octa, 1 lisovaný velký stroužek česneku, ¼ čajové lžičky soli, sušené oregano, rozmarýn, černý pepř. Doba pečení: 3 minuty.

Pokyny pro likvidaci výrobku dle platných předpisů v Evropských společenstvích

Nevyhazujte výrobek spolu s běžným pevným odpadem domácností. Vždy výrobek předejte k likvidaci do příslušného sběrného místa. Výrobek můžete také předat k likvidaci prodejci zařízení při koupi nového výrobku.

Při nesprávné likvidaci výrobku nebo jeho odhození kdekoli v prostoru hrozí riziko vážného poškození životního prostředí.

V případě, že je výrobek napájen z baterií, je nutné nejprve baterie vyjmout a odevzdat je k likvidaci do příslušného sběrného kontejneru. Baterie jsou vysoce toxické. Uvedený symbol znázorňuje popelnici na běžný odpad. Je přísně zakázáno vyhazovat do těchto popelnic elektrické přístroje. Uvedení na trh výrobků, které nejsou v souladu s L.D. č. 151 ze dne 25. 7. 2005 (směrnice RoHS RAEE), v období od 1. července 2006 dále bude vystaveno administrativním sankcím.



Poprodejní servis zajišťuje prodejce či dovozce/ distributor výrobků společnosti G3 FERRARI.

Pro ověření nejbližšího servisního střediska se obraťte na telefonní číslo 0541 694246, fax číslo 0541 756430 nebo nás kontaktujte na assistentzatecnica@g3ferrari.net.

Společnost TREVIDEA S.r.l. si vyhrazuje právo na změny elektrických, technických a vzhledových parametrů výrobku a/nebo výměnu částí výrobku bez předchozího upozornění, tak aby vždy nabízela svým zákazníkům nejnovější, nejtrvanlivější a nejspolehlivější technologie. Společnost TREVIDEA S.r.l. se tímto rovněž omlouvá za případné tiskové chyby.

www.g3ferrari.net

TREVIDEA S.r.l.

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

VYROBENO V ČÍNĚ