

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10032

MANUALE D'USO

USER MANUAL

IT

EN

PT

ES

DE

NL

FR



Forno Pizza PLUS

Pizza oven PLUS

PIZZERIA SNACK NAPOLETANA

www.g3ferrari.it

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 1/4 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, 3/4 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.

RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodégradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

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

ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que

indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

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

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

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

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

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

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

- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.
- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Este aparato no debe ser usado por niños, incluso si son mayores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No apto para uso comercial. Solo para uso doméstico

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

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

ATENCIÓN: el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar

solo las superficies diseñadas para ser tocadas, y usar agarradores o guantes de cocina.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

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

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

Mantenga la unidad lejos de materiales inflamables, calor, puntos fríos y vapor.

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO

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

No sumergir por ninguna razón el aparato en agua o en otros líquidos. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, sustancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes. No utilizar el aparato cerca de bañeras, duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.

No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Cuando utilicen el horno dejen por lo menos 10 cm. de espacio alrededor del horno mismo para favorecer una adecuada circulación del aire.

No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metálicas. Podrían ocurrir incendios o choques eléctricos. La pizza, el pan o otros alimentos pueden quemar. El aparato no debe ser utilizado cerca de cortinajes o materiales combustibles.

No apoyen objetos sobre el horno cuando este en función. Si el horno está cubierto o entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, telas y similares) durante el funcionamiento, podrían desarrollarse llamas.

No introduzcan materiales como, cartón, plástico, papel o otros similares ya que son inflamables. No guarden a l'interior del horno apagado ningún tipo de material salvo los accesorios recomendados por el fabricante.

El aparato está apagado sólo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente.

¡Atención! Colocar el horno para pizzas de manera que facilite la apertura de la tapa hacia la derecha o la izquierda. ¡No abrir frontalmente, el vapor es muy caliente! Abrir la tapa del horno para pizzas de la misma forma y con la misma atención con la que se abre la tapa de una olla cuando está en el fuego.

Utilicen siempre empuñaduras resistentes al calor cuando se introduzcan o se removen objetos en el horno caliente.

Hagan leer estas instrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.

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:

- Abrir la tapa del horno y fijarla en posición abierta.
- Girar los 4 tornillos de metal que fijan la placa superior y extraer la piedra con cuidado.

c. 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, masade panaderia 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 fragrantas y apetitosas, tan buenas como las compradas en las melores 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 resultarán muy útiles, 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, retirarlas 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 líquido de los mismos sería absorbido por la piedra. Los condimentos deben distribuirse en forma tal que permanezcan arriba de la pizza, sin derramarse sobre la piedra.

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

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

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

Para utilizar el horno para cocer tigelle, piadine, sándwiches, 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 foinarine.

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 hornos 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

Realizar 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.

NÓ NECESITA NINGUN OTRO TIPO DE MANTENIMIENTO

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

- Antes de su limpieza controlar que el aparato esté desconectado de la toma de corriente.
- Para limpiar la superficie de cocción no usar detergentes ni volcar sobre la piedra caliente agua fría para no provocar un shock térmico que podría romper el aparato.
- Para no arruinar la instalación eléctrica no sumergir el aparato en agua.
- No tocar la superficie de cocción cuando el aparato esté funcionando o muy caliente.
- Al encender el horno controlar que las espátulas de madera no se encuentren arriba de la superficie de cocción.

RECETAS

Masa para pizza

Para preparar personalmente una masa gustosa para pizza es necesario servirse de la siguiente receta. Ingredientes para 500 grs de masa: 300 grs de harina / 25 grs de levadura de cerveza / una pizca de sal / un vaso de agua tibia.

Poner la harina sobre la masa en forma de corona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina.

Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso casi lleno de agua caliente que se integra gradualmente a la harina. Amasar. Inicialmente se obtendrá una masa blanda y pegajosa que se podrá más dura y elástica mientras se amasa. Amasar varias veces y apretar 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 fuere 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.

Escurrir 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 alcaucil 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 alcaucil, las setas cortadas por la mitad y las aceitunas sin carozo. Agregar sal, pimienta, un chorrito de aceite y llevar al horno usando las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Jamon y Setas

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

Ecurrir y desmenuzar los tomates y la mozzarella, cortar las setas por la mitad y el jamon en tajadas. Estirar la masa, distribuir los tomates y la mozzarella, 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. Espolverar el orégano, agregar sal, pimienta y aceite y llevar al horno con las espátulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Setas

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 500 grs de onguitos champinon o rovellones / 2 cucharadas de parefil / 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, ecurrir 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 pizea 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, espolverar 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 pizea 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, ecurrir y cortar los tomates. Rallar el queso en escamas (como se hace con las zanahorias). Amasar la mezcla con un poco de aceite y luego estirla. Espolverar con harina, agregar la cebolla triturada, los tomates, sal y

pimienta. Condimentar con un chorrico de aceite y con el queso cortado en escamas. Llevar al horno utilizando las espátulas de madera y dejar cocinar por 4/5 minutos.

Romana

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

Siciliana

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

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

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 cañamazo 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 romañola: 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, cubrirla 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 pizcas 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, 2012/19/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.