

G3 FERRARI

Mod.: G10216

Technical model: YD-958N3

DELIZIA AETERNA



it	Forno Pizza Manuale d'uso.....	2
en	Pizza oven User manual.....	19
fr	Four à pizza Manuel d'utilisation.....	35
de	Pizzaofen Bedienungsanleitung.....	52
es	Horno Pizza Manual de uso.....	69
pt	Forno pizza Manual de utilização.....	86
nl	Pizzaoven Gebruikershandleiding.....	103
sv	Pizzaugn Bruksanvisning.....	120
pl	Piec do pizzy Instrukcja obsługi.....	137
hu	Pizzasütő Használati útmutató.....	154
cs	Pec na pizzu Návod k použití.....	171
sk	Pec na pizzu Používateľská príručka.....	187
sl	Pečica za pico Navodila za uporabo.....	203

Contenuti | it

1	MESSAGGI E SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE	3
2	AVVERTENZE DI SICUREZZA	4
3	DESCRIZIONE DEL FORNO PIZZA	7
4	STRUTTURA	7
5	FUNZIONAMENTO	8
6	COTTURA	8
7	PULIZIA	9
8	RICETTE PIZZA	10
9	DATI TECNICI	17
10	ASSISTENZA	17
11	SMALTIMENTO	18

1. Messaggi e simboli presenti nel manuale

1.1 Messaggi di sicurezza

AVVERTIMENTO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare morte o ferite gravi.

ATTENZIONE

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare ferite lievi.

1.2 Altri messaggi

AVVISO

Indica obblighi che se non ottemperati possono causare danni alla macchina.

1.3 Simboli classe di protezione

Simbolo	Descrizione
	Classe di protezione I: l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usato esclusivamente su prese provviste di messa a terra.
	Classe di protezione II: l'apparecchio è a doppio isolamento, non necessita di spina con messa a terra.

2. Avvertenze di sicurezza

2.1 Avvertenze generali



Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e usare l'apparecchio. Conservare il riferimento al manuale digitale per eventuali consultazioni future.

2.2 Avvertenze per il collegamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio seguendo le istruzioni del costruttore: un'installazione errata può causare danni a persone, animali o cose.
- Verificare che i dati di potenza massima indicati sulla targhetta dell'apparecchio siano compatibili con la rete elettrica.
- Se necessario, usare solo adattatori, prese multiple e prolunghe conformi alle norme di sicurezza vigenti senza superare i limiti di assorbimento e di potenza indicati.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde o da oggetti taglienti.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di qualsiasi pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o in caso di cortocircuito.

2.3 Avvertenze per il corretto posizionamento

- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto. Tenere l'apparecchio lontano da pioggia, umidità, gelo o altre condizioni atmosferiche dannose.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili (es. tende).
- Posizionare l'apparecchio su superfici solide, piane e stabili.
- Assicurarsi che le feritoie di aerazione siano sempre libere.
- Durante l'uso, lasciare uno spazio adeguato sui lati per una corretta ventilazione.
- Non usare l'apparecchio come piano di appoggio o come spazio per riporre oggetti, cibi, pentole o contenitori.

2.4 Avvertenze per l'uso sicuro dell'apparecchio

ATTENZIONE

Apparecchio dotato di funzione riscaldante.

Durante l'uso, alcune superfici possono raggiungere temperature elevate. Usare l'apparecchio con cautela e toccare solo le superfici previste.

- Prima di ogni uso, svolgere del tutto il cavo di alimentazione.
- Questo apparecchio non è un giocattolo: non deve essere usato dai bambini, anche se di età superiore agli 8 anni.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Non lasciare il cavo di alimentazione pendere da superfici di lavoro dove può essere afferrato da un bambino.

- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro.
- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non usare l'apparecchio come unità di riscaldamento.
- Proteggere l'apparecchio da urti e cadute.
- Non usare l'apparecchio con timer esterni o telecomandi.
- Usare solo ricambi e accessori originali e compatibili.

2.5 Avvertenze per il primo uso

- Prima dell'uso verificare che l'apparecchio e tutte le sue parti siano integre. In caso di dubbio, non usarlo e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
- Tenere i materiali di imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, graffette, ecc.) fuori dalla portata dei bambini. Smaltirli secondo le norme di raccolta differenziata.

2.6 Avvertenze per l'uso

ATTENZIONE

Parti incandescenti.

Incendio.

NON far cadere sul piano in pietra materiali combustibili (es. olio, farina, incrostazioni di impasto, ecc). Se tali materiali cadano sulla pietra, spegnere il forno e rimuoverli. Se si notano fiamme, spegnere immediatamente il forno, scollegare la spina e attendere il completo raffreddamento di tutte le parti prima di rimuoverli.

- Prima dell'uso, togliere tutti i materiali dal vano cottura e svolgere del tutto il cavo di alimentazione.
- Introdurre solo cibi di dimensioni idonee al forno.
- Non introdurre utensili in metallo, plastica o carta.
- Al termine della cottura, fare in modo che il forno si apra verso destra o verso sinistra. Non aprire frontalmente: esce vapore caldo.
- Maneggiare con cautela gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non toccare le parti interne dell'apparecchio durante l'uso.
- Evitare che dei liquidi raggiungano il forno.
- Non inserire oggetti nelle feritoie di aerazione.
- Scollegare la spina dopo l'uso.

2.7 Avvertenze per la pulizia

- Prima della pulizia, scollegare la spina e attendere il completo raffreddamento di tutte le parti.
- Pulire la parte esterna solo con acqua e spugna.
- Pulire il piano in pietra refrattaria solo con un panno umido, oppure usare una spatola o la lama di un coltello per eliminare eventuali residui.

2.8 Avvertenze in caso di guasti e riparazioni

- In caso di guasto, cattivo funzionamento o cavo danneggiato, non aprire o manomettere l'apparecchio.
- Solo il costruttore, il servizio di assistenza autorizzato o il personale qualificato possono aprire e riparare l'apparecchio.
- Se l'apparecchio è guasto e non si intende ripararlo, renderlo inutilizzabile. Per farlo, tagliare il cavo di alimentazione.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza e annullare la garanzia.

3. Descrizione del forno pizza

3.1 Caratteristiche e uso

Forno elettrico per pizza con piano di cottura in pietra refrattaria.

Il materiale refrattario cede uniformemente il calore e assorbe l'umidità dell'impasto durante la cottura. Questo permette di ottenere una pizza fragrante e croccante, come quella ottenuta dai forni a legna delle pizzerie. È indicato per cuocere sia impasti freschi, sia impasti già pronti (surgelati o precotti). Per impasti freschi, il tempo di cottura medio è circa 4-5 minuti. Per impasti già pronti, il tempo di cottura è inferiore rispetto a quello indicato dal produttore sulla confezione.

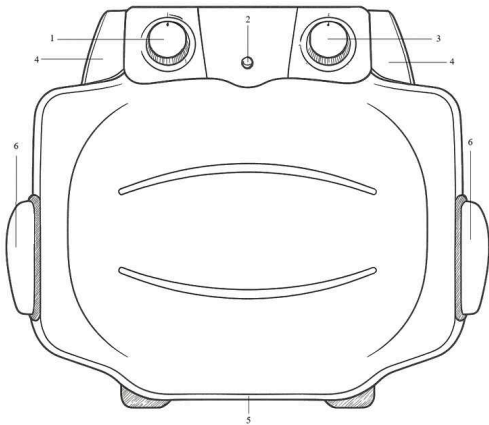
3.2 Accessori

Il forno ha in dotazione i seguenti accessori:

- palette in alluminio per infornare e sfornare

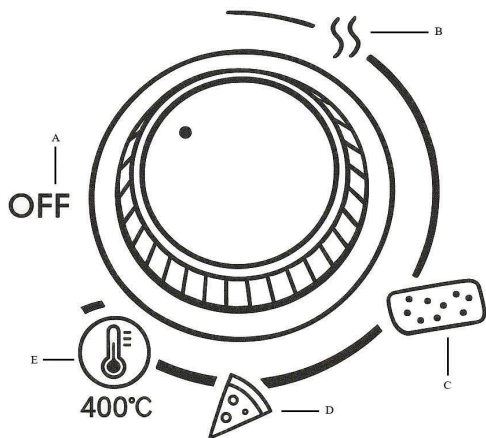
4. Struttura

4.1 Descrizione dei componenti



Parte	Descrizione
1	Manopola temperatura
2	Spia di funzionamento
3	Manopola timer
4	Piedi posteriori
5	Piede anteriore
6	Maniglie

4.2 Manopola temperatura



Parte	Descrizione
A	Spento
B	Funzione mantenimento in caldo
C	Funzione pinsa
D	Funzione pizza
E	Temperatura massima

5. Funzionamento

5.1 Preriscaldamento

Prima di inserire gli alimenti, preriscaldare il forno vuoto e con coperchio chiuso per qualche minuto:

1. Collegare la spina alla presa elettrica.
2. Regolare la manopola temperatura sulla funzione pinsa o pizza.
✓ La spia di funzionamento si accende.

Quando la spia si spegne, il forno è pronto per la cottura.

6. Cottura

6.1 Come cuocere la pizza o la pinsa

Nota: Se la pizza o pinsa è surgelata, farla prima scongelare a temperatura ambiente per il tempo indicato sulla confezione.

1. Infarinare le palette, quindi disporre la pizza o la pinsa sulle palette, eventualmente condirla e infornare.

! ATTENZIONE NON far cadere sul piano in pietra i condimenti (es. olio, pomodoro, mozzarella ecc) perché la pietra li assorbe.

2. Rimuovere le palette e chiudere il coperchio.
3. Tramite l'apposita manopola, regolare la temperatura sulla funzione pizza o pinsa.

4. Regolare la manopola timer sul tempo di cottura desiderato.

Nota: Al suono del timer, il forno non si spegne ma continua a cuocere.

5. Controllare periodicamente la cottura.

Nota: Durante la cottura, la spia di funzionamento si accende e si spegne.

6. Quando la pizza o pinsa è pronta, estrarla con le palette.
7. Lasciare aperto il coperchio per circa 2 minuti tra una cottura e l'altra.

6.2 Come cuocere altri alimenti

In questo forno, è possibile cuocere anche altri alimenti, come pesce, verdure, pollo, ecc. Ecco come fare:

1. Disporre gli alimenti in un apposito contenitore in alluminio.
2. Infornare gli alimenti e chiudere il coperchio.

Nota: Durante la cottura, la spia di funzionamento si accende e si spegne.

3. Regolare la manopola timer sul tempo di cottura desiderato.

Nota: Al suono del timer, il forno non si spegne ma continua a cuocere.

4. Controllare periodicamente la cottura.
5. Quando la pietanza è cotta, estrarre il contenitore con una presina.

7. Pulizia

7.1 Indicazioni per la pulizia

AVVERTIMENTO

Non immergere in acqua ed evitare schizzi d'acqua o di altri liquidi.

- Scollegare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di iniziare la pulizia.
- Usare acqua e un panno morbido per pulire l'esterno dell'apparecchio.
- NON usare acqua né detersivi per pulire l'interno dell'apparecchio.
- NON lavare le palette in lavastoviglie.

7.2 Pulizia della pietra refrattaria

È normale che con l'uso la pietra refrattaria diventi più scura.

Dopo l'uso, è sufficiente pulirla con un panno umido oppure una spatola o la lama di un coltello per rimuovere eventuali incrostazioni.

8. Ricette pizza

8.1 Pasta base per pizza

Ingredienti per 500 g di pasta:

- 300 g farina
- 25 g lievito di birra
- Un pizzico di sale
- Un bicchiere di acqua tiepida

Istruzioni

1. Mettere la farina sul piano da lavoro, praticare un incavo al centro per formare la cosiddetta fontana e aggiungere un cucchiaino raso di sale fino.
2. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e impastare.
✓ All'inizio l'impasto è piuttosto molle e appiccicoso, poi diventa più sodo ed elastico fino a formare una palla.
3. Sbattere più volte l'impasto sul piano, premerlo con i polsi, in modo da renderlo liscio e omogeneo.
✓ Quando la pasta si stacca facilmente dalle mani e dal piano, l'impasto è pronto.
4. Formare una palla, praticarvi un taglio a croce, coprire con un canovaccio e mettere a lievitare in un luogo tiepido.
5. Lasciare riposare per circa 2 ore per permettere alla pasta di raddoppiare di volume. La lievitazione richiede meno tempo in ambienti più caldi e umidi.
✓ La pasta può essere rimpastata qualche minuto con un po' di olio e usata subito, oppure surgelata.

Per surgelare la pasta, avvolgerla con pellicola trasparente per alimenti e riporla in freezer.

Per usare la pasta surgelata, scongelare a temperatura ambiente e rimpastare per 5 minuti con un po' d'olio.

8.2 Pizza margherita

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 2 scatole da 250 g di pomodori pelati
- 200 g di mozzarella da pizza
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

1. Scolare bene i pelati e spezzettarli.
2. Tagliare la mozzarella a fettine.
3. Stendere la pasta in modo uniforme.
4. Distribuire i pelati lasciando un bordo di circa 3 cm.

5. Salare e aggiungere un filo d'olio.
6. Infornare usando le palette.
7. Dopo 2–3 minuti aggiungere la mozzarella e un altro filo d'olio.
8. Cuocere ancora per 2 minuti.

8.3 Capricciosa

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 2 scatole di pomodori pelati
- 200 g di mozzarella
- 10 carciofini sott'olio
- 10 olive nere
- Funghetti sott'olio q.b.
- Olio q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

1. Stendere la pasta.
2. Scolare e sminuzzare i pelati con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fettine.
4. Tagliare a metà carciofini e funghetti.
5. Snocciolare le olive.
6. Distribuire sulla pasta i pelati, la mozzarella, i carciofini, i funghetti e le olive.
7. Salare, pepare e aggiungere un filo d'olio.
8. Infornare con le palette e cuocere per 4–5 minuti.

8.4 Prosciutto e funghi

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 2 scatole di pomodori pelati
- 3 fette di prosciutto cotto
- Circa 10 funghetti sott'olio
- 100 g di mozzarella
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

1. Scolare e sminuzzare i pelati.
2. Tritare la mozzarella.

3. Tagliare i funghetti a metà.
4. Tagliare il prosciutto a listarelle.
5. Stendere la pasta.
6. Distribuire pelati e mozzarella.
7. Aggiungere un filo d'olio e salare.
8. Unire il prosciutto e infine i funghetti.
9. Infornare con le palette e cuocere 4–5 minuti.

8.5 Gorgonzola e salsiccia

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di pasta
- 2 tazze di salsa di pomodoro
- 150 g di gorgonzola
- 150 g di salsiccia

Procedimento

1. Stendere la pasta molto sottile.
2. Distribuire il pomodoro lasciando un bordo di circa 2 dita.
3. Aggiungere il gorgonzola a pezzetti.
4. Togliere la pelle alla salsiccia, sbriciolarla e distribuirla sopra.
5. Infornare con le palette, senza salare né aggiungere olio.
6. Cuocere per 4–5 minuti.

8.6 Alla marinara

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 2 scatole di pomodori pelati
- 2 cucchiaini di origano
- 2 spicchi d'aglio
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

1. Scolare e sminuzzare i pelati.
2. Tagliare l'aglio a fettine sottili.
3. Stendere la pasta molto sottile, lasciando il bordo leggermente più spesso.
4. Distribuire i pelati senza coprire il bordo.
5. Aggiungere l'aglio.

6. Spolverizzare con origano, salare e pepare.
7. Versare un filo d'olio.
8. Infornare con le palette e cuocere 4–5 minuti.

8.7 Ai funghi

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 500 g di champignon o porcini
- 2 cucchiaini di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 scatole di pomodori pelati
- 100 g di mozzarella
- Olio q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

1. Pulire e affettare i funghi.
2. Saltarli in padella con poco olio, aglio e prezzemolo finché perdono l'acqua.
3. Tagliare la mozzarella a fettine.
4. Scolare e sminuzzare i pelati.
5. Stendere la pasta sottile, lasciando un bordo di circa 2 cm.
6. Distribuire pelati e mozzarella.
7. Aggiungere i funghi.
8. Versare un filo d'olio e infornare con le palette.
9. Cuocere per 4–5 minuti.

8.8 Ai carciofi e prosciutto crudo

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 100 g di prosciutto crudo tipo Parma
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 100 g di mozzarella da pizza
- 2 carciofi
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- 1 spicchio di limone (per l'acqua)

Procedimento

1. Pulire i carciofi togliendo foglie dure e punta. Lavarli, affettarli sottili e metterli in acqua con limone.

2. Tagliare la mozzarella a pezzetti.
3. Stendere la pasta.
4. Distribuire salsa, mozzarella e carciofi ben asciugati.
5. Aggiungere un filo d'olio.
6. Infornare con le palette e cuocere 4–5 minuti.
7. Appena sfornata, aggiungere il prosciutto e servire.

8.9 Quattro stagioni

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di pasta
- 2 scatole di pomodori pelati
- 200 g di mozzarella
- 50 g di prosciutto cotto
- Carciofini sott'olio q.b.
- Funghetti sott'olio q.b.
- 1 pizzico di origano
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

1. Scolare e spezzettare i pelati.
2. Tagliare la mozzarella a fettine.
3. Eliminare il grasso dal prosciutto.
4. Tagliare a metà carciofini e funghetti.
5. Stendere la pasta.
6. Coprire con pelati e mozzarella e salare.
7. Dividere idealmente la pizza in 4 parti: una con origano, una con prosciutto, una con carciofini una con funghetti.
8. Condire con olio.
9. Infornare con le palette e cuocere per 4–5 minuti.

8.10 Napoletana

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 2 scatole di pomodori pelati
- 150 g di mozzarella da pizza
- 4–5 filetti di acciuga
- 1 cucchiaino di origano

- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

1. Scolare bene i pelati.
2. Tagliare la mozzarella a dadini.
3. Lavare i filetti di acciuga.
4. Stendere la pasta lasciando un bordo di circa 2 cm.
5. Distribuire i pelati e salare con moderazione.
6. Aggiungere la mozzarella e disporre sopra le acciughe in modo regolare.
7. Condire con abbondante olio.
8. Infornare con le palette e cuocere per 4–5 minuti.
9. Prima di servire spolverizzare con origano.

8.11 Pugliese

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 1 grossa cipolla
- 60 g di pecorino
- 2 scatole di pomodori pelati
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe (facoltativo)

Procedimento

1. Tritare la cipolla.
2. Scolare e sminuzzare i pelati.
3. Grattugiare il pecorino a scaglie grosse.
4. Rimpastare la pasta con poco olio.
5. Stenderla e spolverizzarla con poca farina.
6. Distribuire la cipolla, poi i pelati.
7. Salare e aggiungere un filo d'olio.
8. Completare con il pecorino (e pepe se gradito).
9. Infornare con le palette di legno e cuocere per 4–5 minuti.

8.12 Romana

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 2 scatole di pomodori pelati

- 200 g di mozzarella
- 4 filetti di acciuga
- Capperi q.b.
- Sale q.b.
- Olio q.b.

Procedimento

1. Scolare e sminuzzare i pelati.
2. Lavare bene capperi e acciughe.
3. Tagliare le acciughe a pezzetti.
4. Tagliare la mozzarella a fettine.
5. Stendere la pasta sottile lasciando 2 cm di bordo.
6. Distribuire il pomodoro e salare poco.
7. Aggiungere capperi e acciughe.
8. Versare un filo d'olio e infornare con le palette.
9. Dopo 2–3 minuti aggiungere la mozzarella.
10. Cuocere ancora per 2 minuti.

8.13 Siciliana

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di pasta
- 4 acciughe salate
- 20 olive nere piccanti
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 100 g di mozzarella (facoltativa)
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

1. Stendere la pasta piuttosto spessa.
2. Spolverizzare con farina, coprire con un telo e lasciarla da parte.
3. Lavare e diliscare le acciughe.
4. Lavare e separare le foglie di basilico.
5. Tritare la mozzarella.
6. Distribuire sulla pasta prima la mozzarella (se usata), poi la salsa di pomodoro.
7. Aggiungere basilico, acciughe e olive.
8. Condire con un filo d'olio.
9. Cuocere per 5–6 minuti.

9. Dati tecnici

9.1 Caratteristiche del forno pizza

Caratteristica	Descrizione
Modello	G10216
Regolazione temperatura	Fino a 400°
Timer	8 minuti
Accessori inclusi	• palette in alluminio

9.2 Caratteristiche elettriche

Caratteristica	Descrizione
Classe di protezione	⚡ I
Alimentazione	AC 220-240V~50-60 Hz
Potenza	1400 W
Consumo da spento	0 W L'apparecchio si spegne con la manopola.

10. Assistenza

10.1 Servizio assistenza

In caso di malfunzionamento o guasto o per informazioni contattare l'assistenza tecnica più vicina a voi.

Per conoscere il centro di assistenza più vicino, contattare il responsabile Centri Assistenza al numero di telefono +39 0541 694246 o all'indirizzo E-Mail service@trevidea.it.

11. Smaltimento



Come prescritto dalla Direttiva Europea 2012/19/UE, non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti urbani non differenziati.

È responsabilità del proprietario smaltire sia questi prodotti sia le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche mediante le specifiche strutture di raccolta indicate dal governo o dagli enti pubblici locali.

Il corretto smaltimento e il riciclaggio aiuteranno a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e per la salute dell'essere umano.

Per ricevere informazioni più dettagliate circa lo smaltimento contattare gli enti pubblici di competenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il rappresentante dal quale avete acquistato il prodotto.

Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto, oppure restituirlo al momento dell'acquisto di un prodotto equivalente.

Contents | en

1	MESSAGES AND SYMBOLS IN THIS MANUAL	20
2	SAFETY WARNINGS	21
3	PIZZA OVEN DESCRIPTION	24
4	PRODUCT OVERVIEW	24
5	OPERATION	25
6	COOKING	25
7	CLEANING	26
8	PIZZA RECIPES	27
9	TECHNICAL SPECIFICATIONS	34
10	SERVICE	34
11	DISPOSAL	34

1. Messages and symbols in this manual

1.1 Safety messages

WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause minor injury.

1.2 Other messages

NOTICE

Indicates obligations which, if ignored, could cause damage to the appliance.

1.3 Protection class symbols

Symbol	Description
	Protection class I: the appliance has an earth pin plug to be inserted only in an earthed socket.
	Protection class II: the appliance is double insulated and does not require an earthed plug.

2. Safety warnings

2.1 General warnings



Read the user manual carefully before installing or using the appliance. Keep the reference to the digital manual for future use.

2.2 Warnings for connecting to the mains power

- Connect the appliance following the manufacturer's instructions: incorrect installation could cause harm to people and animals or damage to property.
- Check that the maximum power rating shown on the rating plate of the appliance is compatible with the mains power.
- If necessary, use only adapters, multi-socket outlets and extension leads that comply with current safety regulations, without exceeding the stated current draw and power limits.
- Keep the power cord away from hot surfaces and sharp objects.
- Disconnect the appliance from the mains power when it is not in use and before cleaning it in any way.
- Do not pull the power cord to remove the plug from the socket.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, or in the event of a short circuit.

2.3 Warnings for correct positioning

- Store the appliance in a dry place. Keep the appliance away from rain, moisture, frost and other harmful weather conditions.
- Keep the appliance away from flammable materials (e.g. curtains).
- Place the appliance on a solid, flat and stable surface.
- Make sure the ventilation slots are always clear.
- During use, leave enough space at the sides for proper ventilation.
- Do not use the appliance as a work surface or as a place to store objects, food, pots or bowls.

2.4 Warnings for safe use of the appliance

CAUTION

This appliance has a heating function.

During use, some surfaces may reach high temperatures. Use the appliance with care and touch only the parts intended for handling the appliance.

- Before each use, fully unwind the power cord.
- This appliance is not a toy: it must not be used by children, even if they are aged 8 years and over.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years old.
- Do not let the power cord hang over work surfaces where it could be grabbed by a child.

- People with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with limited experience, may use the appliance only under supervision or after receiving instructions on safe use.
- Do not touch the appliance with wet hands or bare feet.
- Do not use the appliance as a heating device.
- Protect the appliance against accidental impact and falling.
- Do not use the appliance with external timers or remote controls.
- Use only original and compatible spare parts and accessories.

2.5 Warnings for first use

- Before use, check that the appliance and all its parts are intact. If in doubt, do not use it and contact an authorised service centre.
- Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene, staples, etc.) out of the reach of children. Dispose of them in accordance with the regulations on separate collection.

2.6 Warnings for use

CAUTION

Hot parts.

Fire.

DO NOT allow flammable materials (e.g. oil, flour, dough residue, etc.) to fall onto the stone plate. If such materials fall onto the stone plate, switch off the oven and remove them. If you see flames, immediately switch off the oven, unplug it and wait for all the parts to cool completely before removing them.

- Before using the appliance, remove all the materials from the cooking compartment and fully unwind the power cord.
- Only put food of a suitable size into the oven.
- Do not use metal, plastic or paper utensils.
- After cooking, open the oven door to the right or left. Do not open it from the front as hot steam may escape.
- Handle freshly cooked food with care as it may cause burns.
- Do not leave the appliance unattended while it is running.
- Do not touch the internal parts of the appliance during use.
- Keep liquids away from the oven.
- Do not insert objects into the ventilation slots.
- Unplug the appliance after use.

2.7 Warnings for cleaning

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for all the parts to cool completely.
- Clean the outside only with water and a sponge.
- Clean the refractory stone plate only with a damp cloth, or use a spatula or the blade of a knife to remove any residue.

2.8 Warnings in the event of faults and repairs

- In the event of a fault, malfunction or damaged power cord, do not open or tamper with the appliance.
- Only the manufacturer, an authorised service centre or qualified personnel may open and repair the appliance.
- If the appliance is faulty and you do not intend to have it repaired, make it unusable. To do so, cut the power cord.
- Failure to follow these instructions may compromise safety and invalidate the warranty.

3. Pizza oven description

3.1 Features and use

Electric pizza oven with a pizza stone cooking surface.

The pizza stone releases heat evenly and absorbs moisture from the dough during cooking. This produces a delicious, crispy pizza, just like the ones baked in wood-fired ovens in pizzerias. It is suitable for cooking both fresh dough and ready-made dough (frozen or pre-cooked). For fresh dough, the average cooking time is about 4-5 minutes. For ready-made dough, the cooking time is shorter than that indicated by the manufacturer on the packaging.

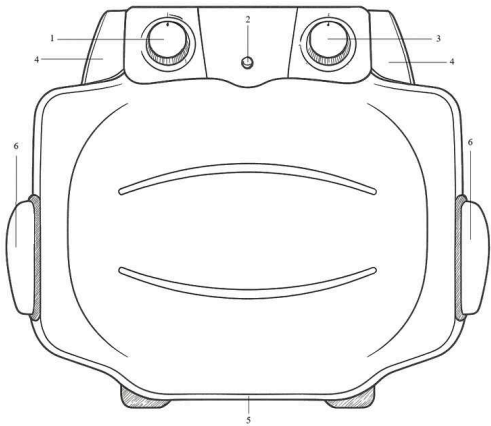
3.2 Accessories

The oven is supplied with the following accessories:

- aluminium paddles for putting food in the oven and taking it out

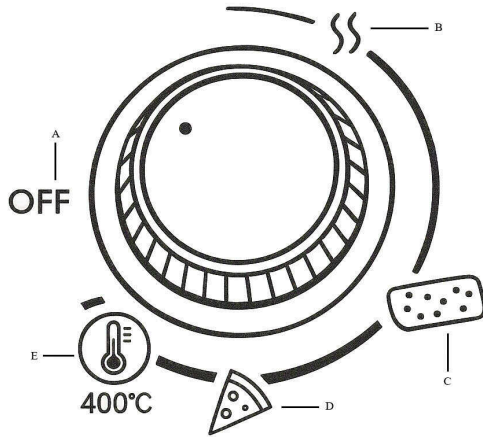
4. Product overview

4.1 Description of parts



Part	Description
1	Temperature knob
2	Operating light
3	Timer knob
4	Rear feet
5	Front foot
6	Handles

4.2 Temperature knob



Part	Description
A	Off
B	Keep-warm function
C	Pinsa function
D	Pizza function
E	Maximum temperature

5. Operation

5.1 Preheating

Before putting any food in, preheat the empty oven with the lid closed for a few minutes:

1. Plug the appliance into the mains socket.
2. Set the temperature knob to the Pinsa or Pizza function.
✓ The indicator light will come on.

When the indicator light goes off, the oven is ready for cooking.

6. Cooking

6.1 How to cook pizza or pinsa

Note: If the pizza or pinsa is frozen, first leave it to defrost at room temperature for the time indicated on the packaging.

1. Dust the paddles with flour, then place the pizza or pinsa on top, add any toppings and put it in the oven.

! CAUTION DO NOT let toppings fall onto the stone cooking surface (e.g. oil, tomato, mozzarella, etc.) because the stone will absorb them.

2. Remove the paddles and close the lid.
3. Using the relevant control knob, set the temperature to the Pizza or Pinsa function.

4. Set the timer knob to the desired cooking time.

Note: When the timer sounds, the oven does not switch off but continues cooking.

5. Check the progress of the cooking from time to time.

Note: During cooking, the indicator light turns on and off.

6. When the pizza or pinsa is ready, remove it using the paddles.

7. Leave the lid open for about 2 minutes between one cooking cycle and the next.

6.2 How to cook other foods

In this oven, you can also cook other foods, such as fish, vegetables, chicken, etc. Here's how:

1. Place the food in a suitable aluminium container.
2. Put the food in the oven and close the lid.

Note: During cooking, the indicator light turns on and off.

3. Set the timer knob to the desired cooking time.

Note: When the timer sounds, the oven does not switch off but continues cooking.

4. Check the progress of the cooking from time to time.

5. When the food is cooked, remove the container using an oven glove.

7. Cleaning

7.1 Cleaning instructions

WARNING

Do not immerse the appliance in water and avoid splashes of water or other liquids.

- Before cleaning, unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool.
- Use water and a soft cloth to clean the outside of the appliance.
- DO NOT use water or detergents to clean the inside of the appliance.
- DO NOT wash the paddles in the dishwasher.

7.2 Cleaning the pizza stone

It is normal for the pizza stone to become darker with use.

After use, simply clean it with a damp cloth or use a spatula or the blade of a knife to remove any residue.

8. Pizza recipes

8.1 Pizza dough

Ingredients for 500 g of dough:

- 300 g flour
- 25 g fresh yeast
- A pinch of salt
- A glass of lukewarm water

Instructions

1. Put the flour on the work surface, make a well in the centre and add a level teaspoon of fine salt.
2. Crumble the fresh yeast into a glass of warm water, add it little by little to the centre of the well in the flour and knead.
 - ✓ At first the dough will be quite soft and sticky, before becoming firmer and more elastic and then forming a ball.
3. Slam the dough down on the work surface several times, pressing it down with your wrists to make it smooth and even.
 - ✓ When the dough comes away easily from your hands and the work surface, it is ready.
4. Form a ball, cut a cross into it, cover it with a tea towel and leave it to rise in a warm place.
5. Leave to rest for about 2 hours until the dough doubles in size. Rising takes less time in warmer, more humid environments.
 - ✓ The dough can be kneaded again for a few minutes with a little oil and used straight away, or frozen.

To freeze the dough, wrap it in cling film and put it in the freezer.

To use frozen dough, defrost it at room temperature and knead it again for 5 minutes with a little oil.

8.2 Pizza Margherita

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 2 x 250 g tins peeled tomatoes
- 200 g mozzarella for pizza
- Oil, as needed
- Salt, to taste

Method

1. Drain the tinned tomatoes well and break them up.
2. Slice the mozzarella.
3. Roll out the dough evenly.
4. Distribute the tomatoes over the dough, leaving a border of about 3 cm.
5. Add salt and a drizzle of oil.
6. Put in the oven using the paddles.

7. After 2-3 minutes, add the mozzarella and another drizzle of oil.
8. Cook for a further 2 minutes.

8.3 Capricciosa

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 2 tins peeled tomatoes
- 200 g mozzarella
- 10 artichoke hearts in oil
- 10 black olives
- Mushrooms in oil, as needed
- Oil, as needed
- Salt and pepper, to taste

Method

1. Roll out the dough.
2. Drain and break up the peeled tomatoes with a fork.
3. Slice the mozzarella.
4. Cut the artichokes and mushrooms in half.
5. Remove the stones from the olives.
6. Distribute the peeled tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms and olives over the dough.
7. Add salt and pepper and a drizzle of oil.
8. Put in the oven using the paddles and cook for 4-5 minutes.

8.4 Ham and mushroom

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 2 tins peeled tomatoes
- 3 slices cooked ham
- About 10 mushrooms in oil
- 100 g mozzarella
- Oil, as needed Salt, to taste

Method

1. Drain and break up the tinned tomatoes.
2. Chop the mozzarella.
3. Cut the mushrooms in half.
4. Cut the ham into strips.
5. Roll out the dough.

6. Distribute the tomatoes and mozzarella over the dough.
7. Add a drizzle of oil and season with salt.
8. Add the ham and finally the mushrooms.
9. Put in the oven using the paddles and cook for 4-5 minutes.

8.5 Gorgonzola and sausage

Ingredients for 4 people

- 350 g dough
- 400–500 g pizza sauce
- 150 g gorgonzola
- 150 g sausage

Method

1. Roll out the dough very thinly.
2. Spread the pizza sauce, leaving a border about two fingers wide.
3. Add pieces of gorgonzola.
4. Remove the skin from the sausage, crumble it and spread it on top.
5. Put in the oven using the paddles, without adding salt or oil.
6. Cook for 4-5 minutes.

8.6 Marinara

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 2 tins peeled tomatoes
- 2 tbsp oregano
- 2 cloves of garlic
- Extra virgin olive oil, as needed
- Salt and pepper, to taste

Method

1. Drain and break up the tinned tomatoes.
2. Slice the garlic thinly.
3. Roll out the dough very thinly, leaving the edge slightly thicker.
4. Distribute the tomatoes over the dough without covering the edge.
5. Add the garlic.
6. Sprinkle with oregano, then season with salt and pepper.
7. Add a drizzle of oil.
8. Put in the oven using the paddles and cook for 4-5 minutes.

8.7 Mushroom

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 500 g closed-cup or porcini mushrooms
- 2 tbsp parsley
- 1 clove of garlic
- 2 tins peeled tomatoes
- 100 g mozzarella
- Oil, as needed
- Salt and pepper, to taste

Method

1. Clean and slice the mushrooms.
2. Sauté them in a frying pan with a little oil, garlic and parsley until they release their water.
3. Slice the mozzarella.
4. Drain and break up the tinned tomatoes.
5. Roll out the dough thinly, leaving a border of about 2 cm.
6. Distribute the tomatoes and mozzarella over the dough.
7. Add the mushrooms.
8. Add a drizzle of oil and put in the oven using the paddles.
9. Cook for 4-5 minutes.

8.8 Artichoke and prosciutto

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 100 g prosciutto
- 200–250 g pizza sauce
- 100 g mozzarella for pizza
- 2 artichokes
- Oil, as needed
- Salt, to taste
- 1 wedge of lemon (for the water)

Method

1. Clean the artichokes, removing the tough leaves and the tip. Wash them, slice them thinly and put them in water with lemon.
2. Cut the mozzarella into pieces.
3. Roll out the dough.
4. Distribute the sauce, mozzarella and the artichokes (well-dried) over the dough.

5. Add a drizzle of oil.
6. Put in the oven using the paddles and cook for 4-5 minutes.
7. As soon as it comes out of the oven, add the prosciutto and serve.

8.9 Four seasons

Ingredients for 4 people

- 500 g dough
- 2 tins peeled tomatoes
- 200 g mozzarella
- 50 g cooked ham
- Artichoke hearts in oil, as needed
- Mushrooms in oil, as needed
- 1 pinch of oregano
- Oil, as needed
- Salt, to taste

Method

1. Drain and break up the tinned tomatoes.
2. Slice the mozzarella.
3. Remove the fat from the ham.
4. Cut the artichokes and mushrooms in half.
5. Roll out the dough.
6. Top with tomatoes and mozzarella and season with salt.
7. Divide the pizza into 4 parts: one with oregano, one with cooked ham, one with artichokes and one with mushrooms.
8. Drizzle with oil.
9. Put in the oven using the paddles and cook for 4-5 minutes.

8.10 Napoletana

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 2 tins peeled tomatoes
- 150 g mozzarella for pizza
- 4-5 anchovy fillets
- 1 tbsp oregano
- Olive oil, as needed
- Salt, to taste

Method

1. Drain the tinned tomatoes well.

2. Cut the mozzarella into cubes.
3. Rinse the anchovy fillets.
4. Roll out the dough leaving a border of about 2 cm.
5. Distribute the tomatoes over the dough and season sparingly with salt.
6. Add the mozzarella and arrange the anchovy fillets evenly on top.
7. Drizzle with plenty of oil.
8. Put in the oven using the paddles and cook for 4-5 minutes.
9. Before serving, sprinkle with oregano.

8.11 Pugliese

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 1 large onion
- 60 g pecorino cheese
- 2 tins peeled tomatoes
- Oil, as needed
- Salt, to taste
- Pepper (optional)

Method

1. Chop the onion.
2. Drain and break up the tinned tomatoes.
3. Grate the pecorino into large shavings.
4. Knead the dough again with a little oil.
5. Roll it out and dust it with a little flour.
6. Top with onion, then the tomatoes.
7. Add salt and a drizzle of oil.
8. Finish with the pecorino (and pepper if desired).
9. Put in the oven using the wooden paddles and cook for 4-5 minutes.

8.12 Romana

Ingredients for 4 people

- 400 g dough
- 2 tins peeled tomatoes
- 200 g mozzarella
- 4 anchovy fillets
- Capers, as needed

- Salt, to taste
- Oil, as needed

Method

1. Drain and break up the tinned tomatoes.
2. Rinse the capers and anchovies well.
3. Cut the anchovies into small pieces.
4. Slice the mozzarella.
5. Roll out the dough thinly, leaving a 2 cm border.
6. Top with tomatoes and season sparingly with salt.
7. Add the capers and anchovies.
8. Add a drizzle of oil and put in the oven using the paddles.
9. After 2-3 minutes, add the mozzarella.
10. Cook for a further 2 minutes.

8.13 Siciliana

Ingredients for 4 people

- 500 g dough
- 4 salted anchovies
- 20 black olives with chilli
- 1 bunch of fresh basil
- 200–250 g pizza sauce
- 100 g mozzarella (optional)
- Oil, as needed
- Salt, to taste

Method

1. Roll out the dough fairly thick.
2. Dust with flour, cover with a cloth and set it aside.
3. Rinse the anchovies and remove the bones.
4. Rinse and separate the basil leaves.
5. Chop the mozzarella.
6. Distribute the mozzarella (if used) over the dough first, then the pizza sauce.
7. Add the basil, anchovies and olives.
8. Drizzle with a little oil.
9. Cook for 5-6 minutes.

9. Technical specifications

9.1 Pizza oven specifications

Specification	Description
Model	G10216
Temperature range	Up to 400°
Timer	8 minutes
Accessories included	aluminium paddles

9.2 Electrical specifications

Specification	Description
Protection class	⚡ I
Power supply	AC 220-240V~50-60 Hz
Power	1400 W
Off-mode power consumption	0 W Switch off the appliance at the knob.

10. Service

10.1 Customer service

In the event of malfunction or fault, or to request information, contact your nearest service centre.

To find your nearest service centre, contact the Service Centres Manager on +39 0541 694246 or by e-mail at service@trevidea.it.

11. Disposal



As required by European directive 2012/19/EU, do not dispose of this product with unsorted household waste.

It is the owner's responsibility to dispose of these products and other electrical and electronic equipment through the specific collection facilities designated by the government or local public authorities.

Correct disposal and recycling will help prevent potentially negative consequences for the environment and human health.

For more detailed information on disposal, contact the relevant public authorities, the waste disposal service or the retailer from whom you purchased the product.

If the product is small (external dimensions less than 25 cm), you can return it to the retailer without having to buy a new product, or you can exchange it at the time of purchase of an equivalent product.

Sommaire | fr

1	MESSAGES ET SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL	36
2	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	37
3	DESCRIPTION DU FOUR À PIZZA	40
4	STRUCTURE	40
5	FONCTIONNEMENT	41
6	CUISSON	41
7	NETTOYAGE	42
8	RECETTES DE PIZZA	43
9	DONNÉES TECHNIQUES	50
10	ASSISTANCE	50
11	ÉLIMINATION	51

1. Messages et symboles présents dans le manuel

1.1 Messages de sécurité

AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles si elle n'est pas évitée.

ATTENTION

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères si elle n'est pas évitée.

1.2 Autres messages

IMPORTANT

Indique les obligations dont le non-respect peut entraîner des dommages à la machine.

1.3 Symboles de classe de protection

Symbole	Description
	Classe de protection I : l'appareil dispose d'une prise mâle qui comprend le pôle de mise à la terre et qui doit être utilisée exclusivement sur les prises équipées d'une mise à la terre.
	Classe de protection II : l'appareil est à double isolation et ne nécessite donc pas de prise avec mise à la terre.

2. Avertissements de sécurité

2.1 Avertissements généraux



Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez la référence du manuel numérique pour toute consultation future.

2.2 Avertissements pour le branchement au réseau électrique

- Branchez l'appareil en suivant les instructions du fabricant : une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens.
- Vérifiez que les données de puissance maximale indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil sont compatibles avec le réseau électrique.
- Si nécessaire, utilisez uniquement des adaptateurs, des multiprises et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, sans dépasser les limites de courant et de puissance indiquées.
- Tenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes ou des objets tranchants.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages sur le câble d'alimentation ou la prise ou en cas de court-circuit.

2.3 Avertissements pour placer et ranger l'appareil correctement

- Rangez l'appareil dans un endroit sec. Tenez l'appareil à l'écart de la pluie, de l'humidité, du gel et de toutes autres conditions météorologiques dommageables.
- Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables (p. ex. les rideaux).
- Placez l'appareil sur des surfaces solides, planes et stables.
- Assurez-vous que les fentes d'aération sont toujours dégagées.
- Pendant l'utilisation, laissez un espace suffisant sur les côtés pour assurer une bonne ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui ni comme espace de rangement pour des objets, des aliments, des casseroles ou des récipients.

2.4 Avertissements pour utiliser l'appareil en toute sécurité

ATTENTION

Appareil doté d'une fonction chauffante.

Pendant l'utilisation, certaines surfaces peuvent atteindre des températures élevées. Utilisez l'appareil avec précaution et ne touchez que les surfaces prévues à cet effet.

- Avant chaque utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas un jouet : il ne doit pas être utilisé par des enfants, même âgés de plus de 8 ans.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord des surfaces de travail, d'une manière telle qu'un enfant pourrait l'attraper.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Ne touchez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées ou si vous êtes pieds nus.
- N'utilisez pas l'appareil comme système de chauffage.
- Protégez l'appareil des chocs et des chutes.
- N'utilisez pas l'appareil avec des minuteurs externes ou des télécommandes.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine et compatibles.

2.5 Avertissements pour la première utilisation

- Avant utilisation, vérifiez que l'appareil et toutes ses pièces sont intactes. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez un centre d'assistance agréé.
- Gardez le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, agrafes, etc.) hors de portée des enfants. Éliminez-les conformément aux réglementations en matière de tri sélectif.

2.6 Avertissements pour l'utilisation

ATTENTION

Parties incandescentes.

Incendie.

Ne faites PAS tomber sur la plaque en pierre des matières combustibles (p. ex. huile, farine, résidus de pâte incrustés, etc.). Si de tels matériaux tombent sur la plaque en pierre, éteignez le four et éliminez-les. Si vous voyez des flammes, éteignez immédiatement le four, débranchez la prise et attendez le refroidissement complet de toutes les parties avant de retirer les matières combustibles.

- Avant utilisation, retirez tout objet ou matériel du compartiment de cuisson et déroulez complètement le câble d'alimentation.
- N'introduisez que des aliments de dimensions adaptées au four.
- N'introduisez pas d'ustensiles en métal, en plastique ou en papier.
- À la fin de la cuisson, veillez à vous tenir sur le côté du four lorsque vous l'ouvrez. N'ouvrez pas le four en vous tenant face à l'ouverture, car de la vapeur chaude peut s'échapper.
- Manipulez avec précaution les aliments venant d'être cuits, car ils peuvent être brûlants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas les parties internes de l'appareil pendant l'utilisation.
- Évitez que des liquides n'entrent en contact avec le four.
- N'introduisez pas d'objets dans les fentes d'aération.
- Débranchez la prise après utilisation.

2.7 Avertissements pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez la prise et attendez que tous les composants aient entièrement refroidi.
- Nettoyez les parties extérieures uniquement avec de l'eau et une éponge.
- Nettoyez la plaque en pierre réfractaire uniquement avec un chiffon humide, ou bien utilisez une spatule ou la lame d'un couteau pour éliminer les éventuels résidus.

2.8 Avertissements en cas de pannes et de réparations

- En cas de panne, de mauvais fonctionnement ou de câble d'alimentation endommagé, n'ouvrez pas l'appareil et n'y apportez aucune modification.
- Seuls le fabricant, le service d'assistance agréé ou un technicien qualifié peuvent ouvrir et réparer l'appareil.
- Si l'appareil est en panne et que vous ne souhaitez pas le réparer, rendez-le inutilisable. Pour ce faire, coupez le câble d'alimentation.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et annuler la garantie.

3. Description du four à pizza

3.1 Caractéristiques et utilisation

Four à pizza électrique avec plaque de cuisson en pierre réfractaire.

Le matériau réfractaire diffuse la chaleur uniformément et absorbe l'humidité de la pâte pendant la cuisson, ce qui permet d'obtenir une pizza parfumée et croustillante, comme celles des fours à bois dans les pizzerias. Il convient aussi bien à la cuisson de pâtes fraîches que de pâtes toutes prêtes à l'emploi (surgelées ou précuites). Pour les pâtes fraîches, le temps de cuisson moyen est d'environ 4 à 5 minutes. Pour les pâtes prêtes à l'emploi, le temps de cuisson est inférieur à celui indiqué par le fabricant sur l'emballage.

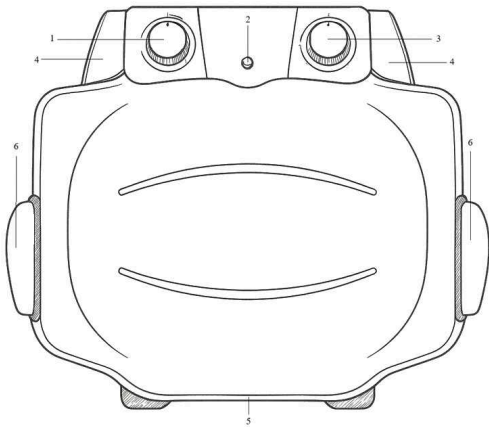
3.2 Accessoires

Le four est fourni avec les accessoires suivants :

- Pelles à pizza en aluminium pour enfourner et défourner

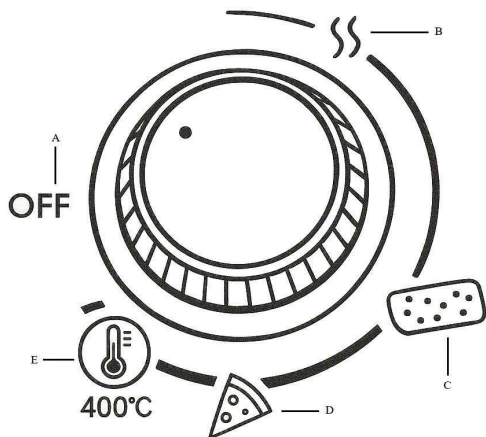
4. Structure

4.1 Description des composants



Pièce	Description
1	Molette de température
2	Témoin de fonctionnement
3	Molette minuterie
4	Pieds arrière
5	Pied avant
6	Poignées

4.2 Molette de température



Pièce	Description
A	Éteint
B	Fonction de maintien au chaud
C	Fonction pinsa
D	Fonction pizza
E	Température maximale

5. Fonctionnement

5.1 Préchauffage

Avant d'introduire les aliments, préchauffez le four à vide et avec le couvercle fermé pendant quelques minutes :

1. Branchez la prise d'alimentation.
2. Réglez la molette de température sur la fonction pinsa ou pizza.
✓ Le témoin de fonctionnement s'allume.

Lorsque le témoin s'éteint, le four est prêt pour la cuisson.

6. Cuisson

6.1 Comment cuire la pizza ou la pinsa

Remarque : Si la pizza ou la pinsa est surgelée, laissez-la d'abord décongeler à température ambiante pendant le temps indiqué sur l'emballage.

1. Farinez les pelles à pizza, puis placez la pizza ou la pinsa sur les pelles. Garnissez-la si nécessaire et enfournez.

⚠ ATTENTION Ne laissez PAS tomber de garnitures (p. ex. huile, tomate, mozzarella, etc.) sur la plaque en pierre, car la pierre les absorberait.

2. Retirez les pelles à pizza et fermez le couvercle.

3. Réglez la molette de température sur la fonction pizza ou pinsa.
4. Réglez la molette de minuterie sur le temps de cuisson souhaité.

Remarque : Lorsque la minuterie sonne, le four ne s'éteint pas mais continue à cuire.

5. Contrôlez périodiquement la cuisson.

Remarque : Pendant la cuisson, le témoin de fonctionnement s'allume et s'éteint.

6. Lorsque la pizza ou la pinsa est prête, sortez-la à l'aide des pelles à pizza.
7. Laissez le couvercle ouvert pendant environ 2 minutes entre une cuisson et la suivante.

6.2 Comment cuire d'autres aliments

Dans ce four, vous pouvez également cuire d'autres aliments, comme du poisson, des légumes, du poulet, etc. Voici comment procéder :

1. Placez les aliments dans un récipient en aluminium prévu à cet effet.
2. Enfouissez les aliments et fermez le couvercle.

Remarque : Pendant la cuisson, le témoin de fonctionnement s'allume et s'éteint.

3. Réglez la molette de minuterie sur le temps de cuisson souhaité.

Remarque : Lorsque la minuterie sonne, le four ne s'éteint pas mais continue à cuire.

4. Contrôlez périodiquement la cuisson.
5. Une fois le plat cuit, retirez le récipient à l'aide d'une manique.

7. Nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage

AVERTISSEMENT

N'immergez pas l'appareil dans l'eau et évitez les éclaboussures d'eau ou d'autres liquides.

- Débranchez la prise d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez PAS d'eau ni de détergents pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.
- Ne lavez PAS les pelles à pizza au lave-vaisselle.

7.2 Nettoyage de la pierre réfractaire

Il est normal qu'avec l'usage, la pierre réfractaire devienne plus foncée.

Après utilisation, il suffit de la nettoyer avec un chiffon humide ou d'utiliser une spatule ou la lame d'un couteau pour retirer d'éventuels résidus incrustés.

8. Recettes de pizza

8.1 Pâte à pizza

Ingrédients pour 500 g de pâte :

- 300 g de farine
- 25 g de levure de bière
- Une pincée de sel
- Un verre d'eau tiède

Instructions

1. Mettez la farine sur le plan de travail, faites un creux au centre et ajoutez une cuillère à café rase de sel fin.
2. Émiettez la levure de bière dans un verre d'eau chaude peu rempli, ajoutez-la peu à peu dans le creux de la farine et pétrissez.
✓ Au début, la pâte est plutôt molle et collante, puis elle devient plus ferme et élastique jusqu'à former une boule.
3. Frappez plusieurs fois la pâte sur le plan de travail et aplatissez-la avec les poignets afin de la rendre lisse et homogène.
✓ Lorsque la pâte se détache facilement des mains et du plan de travail, cela signifie qu'elle est prête.
4. Formez une boule, incisez-la en croix, couvrez-la avec un torchon et laissez-la lever dans un endroit tiède.
5. Laissez reposer la pâte environ 2 heures pour lui permettre de doubler de volume. La levée est plus rapide dans des environnements plus chauds et plus humides.
✓ Vous pouvez repétrir la pâte pendant quelques minutes avec un peu d'huile et l'utiliser immédiatement, ou la congeler.

Pour congeler la pâte, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la au congélateur.

Pour utiliser la pâte congelée, laissez-la décongeler à température ambiante et repétrissez-la pendant 5 minutes avec un peu d'huile.

8.2 Pizza margherita

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 2 boîtes de 250 g de tomates pelées
- 200 g de mozzarella pour pizza
- Huile, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante

Préparation

1. Égouttez bien les tomates pelées et coupez-les en morceaux.
2. Coupez la mozzarella en tranches.
3. Étalez la pâte uniformément.
4. Répartissez les tomates pelées en laissant un bord d'environ 3 cm.
5. Salez et ajoutez un filet d'huile.
6. Enfournez à l'aide des pelles à pizza.
7. Après 2-3 minutes, ajoutez la mozzarella et un autre filet d'huile.
8. Continuez à cuire pendant 2 minutes.

8.3 Capricciosa

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 2 boîtes de tomates pelées
- 200 g de mozzarella
- 10 petits artichauts à l'huile
- 10 olives noires
- Champignons à l'huile, quantité suffisante
- Huile, en quantité suffisante
- Sel et poivre

Préparation

1. Étalez la pâte.
2. Égouttez les tomates pelées et écrasez-les à la fourchette.
3. Coupez la mozzarella en tranches.
4. Coupez en deux les petits artichauts et les champignons.
5. Dénoyautez les olives.
6. Répartissez sur la pâte les tomates pelées, la mozzarella, les petits artichauts, les champignons et les olives.
7. Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile.
8. Enfournez à l'aide des pelles à pizza et faites cuire pendant 4-5 minutes.

8.4 Jambon et champignons

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 2 boîtes de tomates pelées
- 3 tranches de jambon cuit
- Environ 10 champignons à l'huile
- 100 g de mozzarella

- Huile, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante

Préparation

1. Égouttez et coupez en petits morceaux les tomates pelées.
2. Hachez la mozzarella.
3. Coupez les champignons en deux.
4. Coupez le jambon en lanières.
5. Étalez la pâte.
6. Répartissez les tomates pelées et la mozzarella.
7. Ajoutez un filet d'huile et salez.
8. Ajoutez le jambon puis, enfin, les champignons.
9. Enfourez à l'aide des pelles à pizza et faites cuire pendant 4-5 minutes.

8.5 Gorgonzola et saucisse

Ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de pâte
- 2 tasses de sauce tomate
- 150 g de gorgonzola
- 150 g de saucisse

Préparation

1. Étalez la pâte très finement.
2. Répartissez la sauce tomate en laissant un bord d'environ 2 doigts.
3. Ajoutez le gorgonzola en petits morceaux.
4. Retirez la peau de la saucisse, émiettez-la et répartissez-la dessus.
5. Enfourez avec les pelles à pizza, sans saler ni ajouter d'huile.
6. Faites cuire pendant 4-5 minutes.

8.6 Marinara

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 2 boîtes de tomates pelées
- 2 cuillères à soupe d'origan
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive extra vierge, en quantité suffisante
- Sel et poivre

Préparation

1. Égouttez et coupez en petits morceaux les tomates pelées.

2. Coupez l'ail en fines tranches.
3. Étalez la pâte très finement en laissant le bord légèrement plus épais.
4. Répartissez les tomates pelées sans couvrir le bord.
5. Ajoutez l'ail.
6. Saupoudrez d'origan, salez et poivrez.
7. Versez un filet d'huile.
8. Enfourez à l'aide des pelles à pizza et faites cuire pendant 4-5 minutes.

8.7 Aux champignons

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 500 g de champignons de Paris ou de cèpes
- 2 cuillères à soupe de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 boîtes de tomates pelées
- 100 g de mozzarella
- Huile, en quantité suffisante
- Sel et poivre

Préparation

1. Nettoyez et coupez les champignons en tranches.
2. Faites-les revenir à la poêle avec un peu d'huile, de l'ail et du persil jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau.
3. Coupez la mozzarella en tranches.
4. Égouttez et coupez en petits morceaux les tomates pelées.
5. Étalez la pâte finement, en laissant un bord d'environ 2 cm.
6. Répartissez les tomates pelées et la mozzarella.
7. Ajoutez les champignons.
8. Ajoutez un filet d'huile et enfourez à l'aide des pelles à pizza.
9. Faites cuire pendant 4-5 minutes.

8.8 Aux artichauts et au jambon cru

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 100 g de jambon cru type Parme
- 1 tasse de sauce tomate
- 100 g de mozzarella pour pizza
- 2 artichauts
- Huile, en quantité suffisante

- Sel, en quantité suffisante
- 1 quartier de citron (pour l'eau)

Préparation

1. Nettoyez les artichauts en retirant les feuilles dures et la pointe. Lavez-les, coupez-les en fines tranches et placez-les dans de l'eau citronnée.
2. Coupez la mozzarella en petits morceaux.
3. Étalez la pâte.
4. Répartissez la sauce tomate, la mozzarella et les artichauts bien égouttés.
5. Ajoutez un filet d'huile.
6. Enfournez à l'aide des pelles à pizza et faites cuire pendant 4-5 minutes.
7. Dès sa sortie du four, ajoutez le jambon cru et servez.

8.9 Quatre saisons

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de pâte
- 2 boîtes de tomates pelées
- 200 g de mozzarella
- 50 g de jambon cuit
- Petits artichauts à l'huile, en quantité suffisante
- Champignons à l'huile, quantité suffisante
- 1 pincée d'origan
- Huile, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante

Préparation

1. Égouttez et coupez les tomates pelées en morceaux.
2. Coupez la mozzarella en tranches.
3. Retirez le gras du jambon.
4. Coupez en deux les petits artichauts et les champignons.
5. Étalez la pâte.
6. Recouvrez de tomates pelées et de mozzarella, puis salez.
7. Divisez idéalement la pizza en 4 parties : une avec l'origan, une avec le jambon, une avec les petits artichauts et une avec les champignons.
8. Assaisonnez avec de l'huile.
9. Enfournez à l'aide des pelles à pizza et faites cuire pendant 4-5 minutes.

8.10 Napoletana

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 2 boîtes de tomates pelées
- 150 g de mozzarella pour pizza
- 4-5 filets d'anchois
- 1 cuillère à soupe d'origan
- Huile d'olive, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante

Préparation

1. Égouttez bien les tomates pelées.
2. Coupez la mozzarella en dés.
3. Lavez les filets d'anchois.
4. Étalez la pâte en laissant un bord d'environ 2 cm.
5. Répartissez les tomates pelées et salez avec modération.
6. Ajoutez la mozzarella et placez les filets d'anchois sur le dessus en les répartissant de manière régulière.
7. Assaisonnez généreusement d'huile.
8. Enfournez à l'aide des pelles à pizza et faites cuire pendant 4-5 minutes.
9. Avant de servir, saupoudrez d'origan.

8.11 Pugliese

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 1 gros oignon
- 60 g de pecorino
- 2 boîtes de tomates pelées
- Huile, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante
- Poivre (facultatif)

Préparation

1. Hachez l'oignon.
2. Égouttez et coupez en petits morceaux les tomates pelées.
3. Râpez le pecorino en gros copeaux.
4. Repétrissez la pâte avec un peu d'huile.
5. Étalez-la et saupoudrez-la d'un peu de farine.
6. Répartissez l'oignon, puis les tomates pelées.

7. Salez et ajoutez un filet d'huile.
8. Complétez avec le pecorino (et du poivre si vous le souhaitez).
9. Enfourez à l'aide des pelles à pizza en bois et faites cuire pendant 4-5 minutes.

8.12 Romana

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte
- 2 boîtes de tomates pelées
- 200 g de mozzarella
- 4 filets d'anchois
- Câpres, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante
- Huile, en quantité suffisante

Préparation

1. Égouttez et coupez en petits morceaux les tomates pelées.
2. Lavez soigneusement les câpres et les anchois.
3. Coupez les anchois en petits morceaux.
4. Coupez la mozzarella en tranches.
5. Étalez finement la pâte en laissant un bord de 2 cm.
6. Répartissez les tomates et salez légèrement.
7. Ajoutez les câpres et les anchois.
8. Ajoutez un filet d'huile et enfourez à l'aide des pelles à pizza.
9. Après 2-3 minutes, ajoutez la mozzarella.
10. Continuez à cuire pendant 2 minutes.

8.13 Siciliana

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de pâte
- 4 anchois salés
- 20 olives noires piquantes
- 1 bouquet de basilic frais
- 1 tasse de sauce tomate
- 100 g de mozzarella (facultative)
- Huile, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante

Préparation

1. Étalez la pâte de manière à obtenir une couche assez épaisse.

2. Saupoudrez de farine, recouvrez-la d'un torchon et laissez reposer.
3. Lavez et désarêtez les anchois.
4. Lavez et séparez les feuilles de basilic.
5. Hachez la mozzarella.
6. Répartissez sur la pâte d'abord la mozzarella (si vous l'utilisez), puis la sauce tomate.
7. Ajoutez le basilic, les anchois et les olives.
8. Assaisonnez avec un filet d'huile.
9. Faites cuire pendant 5-6 minutes.

9. Données techniques

9.1 Caractéristiques du four à pizza

Caractéristique	Description
Modèle	G10216
Réglage température	Jusqu'à 400 °C
Minuterie	8 minutes
Accessoires inclus	• pelles à pizza en aluminium

9.2 Caractéristiques électriques

Caractéristique	Description
Classe de protection	⚡ I
Alimentation	AC 220-240V~50-60 Hz
Puissance	1400 W
Consommation appareil éteint	0 W L'appareil s'éteint à l'aide de la molette.

10. Assistance

10.1 Service d'assistance

En cas de dysfonctionnement, de panne ou pour toute information, contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous.

Pour connaître le centre d'assistance le plus proche, contactez le responsable des Centres d'assistance au numéro de téléphone +39 0541 694246 ou à l'adresse e-mail service@trevidea.it.

11. Élimination



Conformément à la directive européenne 2012/19/UE, ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères non triées.

Il est de votre responsabilité d'éliminer ces produits ainsi que les autres équipements électriques et électroniques en les déposant auprès des structures de collecte spécifiques indiquées par le gouvernement ou les autorités publiques locales.

Une élimination et un recyclage corrects contribueront à prévenir des conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir des informations plus détaillées concernant l'élimination, contactez les autorités publiques compétentes, le service d'élimination des déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

Si le produit est de petite taille (dimensions extérieures inférieures à 25 cm), vous pouvez le rapporter au revendeur sans obligation d'achat d'un nouveau produit ou le restituer lors de l'achat d'un produit équivalent.

Inhalt | de

1	KENNZEICHNUNGEN UND SYMBOLE IN DER ANLEITUNG	53
2	SICHERHEITSHINWEISE	54
3	BESCHREIBUNG DES PIZZAOFENS	57
4	AUFBAU	57
5	FUNKTIONEN	58
6	BACKEN	58
7	REINIGUNG	59
8	PIZZA-REZEPTE	60
9	TECHNISCHE DATEN	67
10	KUNDENDIENST	68
11	ENTSORGUNG	68

1. Kennzeichnungen und Symbole in der Anleitung

1.1 Sicherheitskennzeichnungen

WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

VORSICHT

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

1.2 Weitere Kennzeichnungen

HINWEIS

Weist auf Vorschriften hin, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät führen kann.

1.3 Schutzklassensymbole

Symbol	Beschreibung
	Schutzklasse I: Das Gerät hat einen Stecker mit Erdungsstift und darf ausschließlich an Steckdosen mit Erdung angeschlossen werden.
	Schutzklasse II: Das Gerät hat eine doppelte Isolierung und benötigt keinen Stecker mit Erdungsstift.

2. Sicherheitshinweise

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Vor der Aufstellung und Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Den Verweis auf die digitale Bedienungsanleitung für späteres Nachlesen aufbewahren.

2.2 Sicherheitshinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- Das Gerät gemäß den Anweisungen des Herstellers anschließen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren oder Gegenständen Schaden zufügen.
- Prüfen, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene maximale Leistung mit dem Stromnetz kompatibel ist.
- Falls erforderlich, nur Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Die angegebenen Grenzen für Stromaufnahme und Leistung nicht überschreiten.
- Das Stromkabel von heißen Oberflächen und scharfen Gegenständen fernhalten.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.
- Nicht am Stromkabel ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind oder wenn ein Kurzschluss vorliegt.

2.3 Sicherheitshinweise zur korrekten Aufstellung

- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren. Das Gerät vor Regen, Feuchtigkeit, Frost und anderen schädlichen Witterungseinflüssen schützen.
- Das Gerät von brennbaren Materialien (z. B. Vorhängen) fernhalten.
- Das Gerät auf einer festen, ebenen und stabilen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze immer frei sind.
- Während des Betriebs an den Seiten ausreichend Abstand für ausreichende Belüftung lassen.
- Das Gerät nicht als Ablage oder Stauraum für Gegenstände, Lebensmittel, Töpfe oder Behälter verwenden.

2.4 Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts

VORSICHT

Gerät mit Heizfunktion.

Während des Betriebs können einige Oberflächen hohe Temperaturen erreichen. Bei der Benutzung des Geräts vorsichtig sein und nur die dafür vorgesehenen Flächen berühren.

- Vor jeder Verwendung das Stromkabel vollständig abrollen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Es darf nicht von Kindern benutzt werden, auch nicht, wenn sie über acht Jahre alt sind.
- Gerät und Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren aufbewahren.

- Das Stromkabel nicht von Arbeitsflächen herunterhängen lassen, wo ein Kind daran ziehen könnte.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach einer Einweisung in die sichere Verwendung benutzen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß berühren.
- Das Gerät nicht als Heizgerät verwenden.
- Das Gerät vor Stößen und Herunterfallen schützen.
- Das Gerät nicht zusammen mit externen Timern oder Fernbedienungen verwenden.
- Nur originale und kompatible Ersatzteile und Zubehörteile verwenden.

2.5 Sicherheitshinweise zum ersten Gebrauch

- Vor Gebrauch prüfen, ob das Gerät und alle Teile unbeschädigt sind. Im Zweifelsfall nicht verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Heftklammern usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Gemäß den Vorschriften zur Abfalltrennung entsorgen.

2.6 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

VORSICHT

Heiße Teile.

Brandgefahr.

KEINE brennbaren Substanzen (z. B. Öl, Mehl, Teigkrusten usw.) auf den Pizzastein fallen lassen. Wenn solche Substanzen auf den Pizzastein geraten, den Backofen ausschalten und sie entfernen. Wenn Flammen sichtbar sind, den Ofen sofort ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind, bevor die Substanzen entfernt werden.

- Vor der Verwendung alle Gegenstände aus dem Garraum entfernen und das Stromkabel vollständig abrollen.
- Nur Speisen in einer für den Ofen geeigneten Größe hineingeben.
- Keine Utensilien aus Metall, Kunststoff oder Papier hineingeben.
- Nach Ende des Garvorgangs den Ofen nach rechts oder links öffnen. Nicht nach vorne öffnen, denn es tritt heißer Dampf aus.
- Frisch gegarte Speisen vorsichtig handhaben, denn sie könnten sehr heiß sein.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Während des Betriebs die inneren Teile des Geräts nicht berühren.
- Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten an den Ofen gelangen.
- Keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze stecken.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

2.7 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und warten, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind.
- Die Außenseite nur mit Wasser und einem Schwamm reinigen.
- Den Pizzastein nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Alternativ einen Spatel oder eine Messerklinge verwenden, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

2.8 Sicherheitshinweise zu Störungen und Reparaturen

- Bei Störungen, Fehlfunktionen oder beschädigtem Stromkabel das Gerät nicht öffnen oder verändern.
- Das Gerät darf nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.
- Wenn das Gerät defekt ist und nicht repariert werden soll, muss es unbrauchbar gemacht werden. Dazu das Stromkabel durchschneiden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Sicherheit beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

3. Beschreibung des Pizzaofens

3.1 Merkmale und Verwendung

Elektrischer Pizzaofen mit Pizzastein-Backfläche.

Der Pizzastein gibt die Wärme gleichmäßig ab und nimmt während des Backens die Feuchtigkeit des Teigs auf. So gelingt eine duftende und knusprige Pizza wie aus den Holzöfen in Pizzerien. Geeignet zum Backen von frischen Teigen und (tiefgefrorenen oder vorgebackenen) Fertigteigen. Bei frischen Teigen beträgt die durchschnittliche Backzeit ca. 4–5 Minuten. Bei Fertigteigen ist die Backzeit kürzer als vom Hersteller auf der Verpackung angegeben.

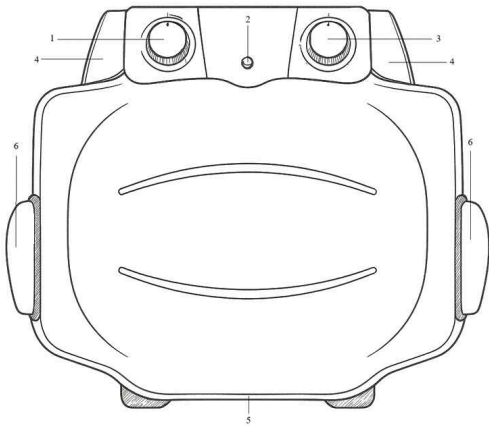
3.2 Zubehör

Zum Lieferumfang des Ofens gehören folgende Zubehörteile:

- Aluminium-Pizzaschieber zum Einschieben und Herausholen

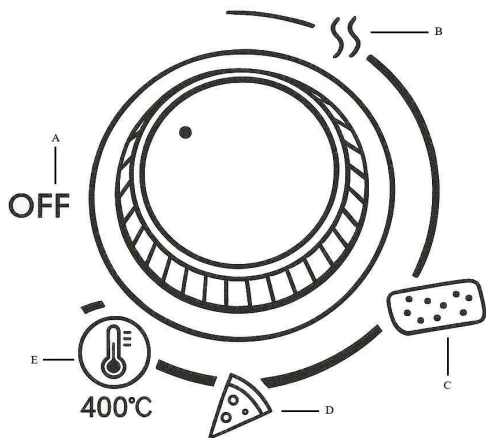
4. Aufbau

4.1 Beschreibung der Komponenten



Teil	Beschreibung
1	Temperaturregler
2	Betriebsleuchte
3	Timer-Regler
4	Hintere Füße
5	Vorderer Fuß
6	Griffe

4.2 Temperaturregler



Teil	Beschreibung
A	Aus
B	Warmhaltefunktion
C	Pinsa-Funktion
D	Pizza-Funktion
E	Maximale Temperatur

5. Funktionen

5.1 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen mit geschlossenem Deckel einige Minuten vor, bevor Sie die Speisen hineingeben:

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Pinsa- oder Pizza-Funktion ein.
✓ Die Betriebsleuchte schaltet sich ein.

Wenn die Betriebsleuchte erlischt, ist der Backofen zum Backen bereit.

6. Backen

6.1 So backen Sie Pizza oder Pinsa

Hinweis: Wenn die Pizza oder Pinsa tiefgefroren ist, lassen Sie sie zuerst so lange wie auf der Verpackung angegeben bei Raumtemperatur auftauen.

1. Bestäuben Sie die Pizzaschieber mit Mehl. Legen Sie dann die Pizza oder Pinsa auf die Pizzaschieber, belegen Sie sie nach Wunsch und schieben Sie sie in den Backofen.

⚠ VORSICHT Lassen Sie die Zutaten (z. B. Öl, Tomatensauce, Mozzarella usw.) NICHT an den Pizzastein gelangen, da der Stein Flüssigkeiten aufsaugt.

2. Nehmen Sie die Pizzaschieber heraus und schließen Sie den Deckel.

3. Stellen Sie mit dem entsprechenden Regler die Temperatur auf die Pizza- oder Pinsa-Funktion ein.
4. Stellen Sie den Timer-Regler auf die gewünschte Backzeit ein.

Hinweis: Wenn der Timer ertönt, schaltet sich der Backofen nicht aus, sondern backt weiter.

5. Kontrollieren Sie den Backvorgang regelmäßig.

Hinweis: Während des Backens schaltet sich die Betriebsleuchte ein und aus.

6. Wenn die Pizza oder Pinsa fertig ist, nehmen Sie sie mit den Pizzaschiebern heraus.
7. Lassen Sie den Deckel zwischen zwei Backvorgängen ca. 2 Minuten geöffnet.

6.2 So garen Sie andere Speisen

In diesem Backofen können Sie auch andere Speisen wie Fisch, Gemüse, Hähnchen usw. garen. Gehen Sie dazu so vor:

1. Geben Sie die Speisen in einen geeigneten Aluminiumbehälter.
2. Geben Sie die Speisen in den Backofen und schließen Sie den Deckel.

Hinweis: Während des Backens schaltet sich die Betriebsleuchte ein und aus.

3. Stellen Sie den Timer-Regler auf die gewünschte Backzeit ein.

Hinweis: Wenn der Timer ertönt, schaltet sich der Backofen nicht aus, sondern backt weiter.

4. Kontrollieren Sie den Backvorgang regelmäßig.
5. Nehmen Sie den Behälter mit einem Topflappen heraus, wenn das Gericht gar ist.

7. Reinigung

7.1 Hinweise zur Reinigung

WARNUNG

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und vermeiden Sie Spritzer von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit Wasser und einem weichen Tuch.
- Das Geräteinnere NICHT mit Wasser oder Reinigungsmitteln reinigen.
- Die Pizzaschieber NICHT in der Spülmaschine reinigen.

7.2 Reinigung des Pizzasteins

Es ist normal, dass der Pizzastein durch den Gebrauch dunkler wird.

Nach dem Gebrauch reicht es aus, ihn mit einem feuchten Tuch zu reinigen oder einen Spatel oder eine Messerklinge zu verwenden, um eventuelle Verkrustungen zu entfernen.

8. Pizza-Rezepte

8.1 Pizzagrundteig

Zutaten für 500 g Teig:

- 300 g Mehl
- 25 g Hefe
- eine Prise Salz
- ein Glas lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Geben Sie das Mehl auf die Arbeitsfläche. Formen Sie in der Mitte eine Mulde und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feines Salz hinzu.
2. Bröckeln Sie die Hefe in ein kleines Glas warmes Wasser. Gießen Sie die Mischung nach und nach in die Mulde im Mehl und kneten Sie den Teig.
 - ✓ Der Teig ist anfangs recht weich und klebrig. Dann wird er fester und elastischer, bis sich eine Kugel formt.
3. Schlagen Sie den Teig mehrmals kräftig auf die Arbeitsfläche und kneten Sie ihn mit den Handballen, bis er glatt und gleichmäßig ist.
 - ✓ Wenn sich der Teig leicht von den Händen und von der Arbeitsfläche löst, ist er fertig.
4. Formen Sie eine Teigkugel und schneiden Sie sie kreuzweise ein. Decken Sie sie mit einem Küchentuch ab und lassen Sie sie an einem warmen Ort gehen.
5. Lassen Sie den Teig ca. 2 Stunden ruhen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. In wärmeren und feuchteren Umgebungen ist die Gehzeit kürzer.
 - ✓ Der Teig kann einige Minuten lang mit etwas Öl erneut geknetet und sofort verwendet oder eingefroren werden.

Zum Einfrieren wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und legen ihn in den Gefrierschrank.

Um den eingefrorenen Teig zu verwenden, lassen Sie ihn bei Raumtemperatur auftauen. Kneten Sie ihn dann 5 Minuten lang mit etwas Öl durch.

8.2 Pizza Margherita

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 2 Dosen à 250 g geschälte Tomaten
- 200 g Pizza-Mozzarella

- Öl
- Salz

Zubereitung

1. Lassen Sie die geschälten Tomaten gut abtropfen und zerkleinern Sie sie.
2. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
3. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus.
4. Verteilen Sie die geschälten Tomaten und lassen Sie dabei einen Rand von ca. 3 cm frei.
5. Schmecken Sie mit etwas Salz und Öl ab.
6. Schieben Sie die Pizza mit den Pizzaschiebern in den Backofen.
7. Fügen Sie nach 2–3 Minuten den Mozzarella hinzu und träufeln Sie noch etwas Öl darüber.
8. Backen Sie die Pizza weitere 2 Minuten.

8.3 Capricciosa

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 10 in Öl eingelegte Artischockenherzen
- 10 schwarze Oliven
- in Öl eingelegte Pilze
- Öl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Teig ausrollen.
2. Lassen Sie die geschälten Tomaten abtropfen und zerdrücken Sie sie mit einer Gabel.
3. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
4. Die Artischockenherzen und die Pilze halbieren.
5. Entsteinen Sie die Oliven.
6. Verteilen Sie die geschälten Tomaten, den Mozzarella, die Artischockenherzen, die Pilze und die Oliven auf dem Teig.
7. Schmecken Sie mit etwas Salz, Pfeffer und Öl ab.
8. Schieben Sie die Pizza mit den Pizzaschiebern in den Backofen und backen Sie sie 4–5 Minuten.

8.4 Kochschinken und Pilze

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 2 Dosen geschälte Tomaten

- 3 Scheiben Kochschinken
- ca. 10 in Öl eingelegte Pilze
- 100 g Mozzarella
- Öl
- Salz

Zubereitung

1. Lassen Sie die geschälten Tomaten abtropfen und zerkleinern Sie sie.
2. Zerkleinern Sie den Mozzarella.
3. Die Pilze halbieren.
4. Den Kochschinken in Streifen schneiden.
5. Den Teig ausrollen.
6. Verteilen Sie die geschälten Tomaten und den Mozzarella.
7. Träufeln Sie etwas Öl darüber und salzen Sie.
8. Fügen Sie den Kochschinken und zuletzt die Pilze hinzu.
9. Schieben Sie die Pizza mit den Pizzaschiebern in den Backofen und backen Sie sie 4–5 Minuten.

8.5 Gorgonzola und Salsiccia

Zutaten für 4 Personen

- 350 g Teig
- 2 Tassen Tomatensauce
- 150 g Gorgonzola
- 150 g Salsiccia

Zubereitung

1. Den Teig dünn ausrollen.
2. Verteilen Sie die Tomatensauce und lassen Sie dabei einen etwa zwei Finger breiten Rand frei.
3. Fügen Sie den Gorgonzola in kleinen Stücken hinzu.
4. Entfernen Sie die Haut der Salsiccia, zerpfücken Sie sie und verteilen Sie die Stückchen auf der Pizza.
5. Schieben Sie die Pizza mit den Pizzaschiebern in den Backofen, ohne sie zu salzen oder Öl hinzuzufügen.
6. Backen Sie die Pizza 4–5 Minuten.

8.6 Marinara

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 2 Esslöffel Oregano
- 2 Knoblauchzehen

- natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Lassen Sie die geschälten Tomaten abtropfen und zerkleinern Sie sie.
2. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen, dabei den Rand etwas dicker lassen.
4. Verteilen Sie die geschälten Tomaten, ohne den Rand zu bedecken.
5. Fügen Sie den Knoblauch hinzu.
6. Streuen Sie etwas Oregano, Salz und Pfeffer darüber.
7. Träufeln Sie etwas Öl darauf.
8. Schieben Sie die Pizza mit den Pizzaschiebern in den Backofen und backen Sie sie 4–5 Minuten.

8.7 Mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 500 g Champignons oder Steinpilze
- 2 Esslöffel Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 100 g Mozzarella
- Öl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne mit etwas Öl, Knoblauch und Petersilie anbraten, bis sie ihr Wasser abgegeben haben.
3. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
4. Die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern.
5. Den Teig dünn ausrollen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand lassen.
6. Verteilen Sie die geschälten Tomaten und den Mozzarella.
7. Die Pilze hinzufügen.
8. Mit etwas Öl beträufeln und mit den Pizzaschiebern in den Ofen schieben.
9. Backen Sie die Pizza 4–5 Minuten.

8.8 Mit Artischocken und rohem Schinken

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 100 g roher Parmaschinken
- 1 Tasse Tomatensauce
- 100 g Pizza-Mozzarella
- 2 Artischocken
- Öl
- Salz
- 1 Zitronenspalte (für das Wasser)

Zubereitung

1. Die Artischocken putzen, dabei harte Blätter sowie die Spitze entfernen. Die Artischocken waschen, in dünne Scheiben schneiden und in Wasser mit Zitrone legen.
2. Den Mozzarella in Stückchen schneiden.
3. Den Teig ausrollen.
4. Sauce, Mozzarella und die gut abgetropften Artischocken darauf verteilen.
5. Etwas Öl daraufträufeln.
6. Die Pizza mit den Pizzaschiebern in den Backofen schieben und 4–5 Minuten backen.
7. Direkt nach dem Backen den rohen Schinken darauflegen und servieren.

8.9 Quattro Stagioni

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Teig
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 50 g gekochter Schinken
- in Öl eingelegte Artischockenherzen
- in Öl eingelegte Pilze
- 1 Prise Oregano
- Öl
- Salz

Zubereitung

1. Die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern.
2. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
3. Den Fettrand vom Schinken entfernen.
4. Die Artischockenherzen und die Pilze halbieren.
5. Den Teig ausrollen.

6. Mit geschälten Tomaten und Mozzarella belegen und salzen.
7. Die Pizza in 4 Teile aufteilen: einen mit Oregano, einen mit Schinken, einen mit Artischockenherzen und einen mit Pilzen.
8. Mit Öl beträufeln.
9. Mit den Pizzaschiebern in den Backofen schieben und 4–5 Minuten backen.

8.10 Napoli

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 150 g Pizza-Mozzarella
- 4–5 Sardellenfilets
- 1 Esslöffel Oregano
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

1. Die geschälten Tomaten gut abtropfen lassen.
2. Den Mozzarella in Würfel schneiden.
3. Die Sardellenfilets abspülen.
4. Den Teig ausrollen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand lassen.
5. Die geschälten Tomaten darauf verteilen und leicht salzen.
6. Den Mozzarella hinzufügen und die Sardellen gleichmäßig darauf verteilen.
7. Mit reichlich Öl beträufeln.
8. Mit den Pizzaschiebern in den Backofen schieben und 4–5 Minuten backen.
9. Vor dem Servieren mit Oregano bestreuen.

8.11 Pugliese

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 1 große Zwiebel
- 60 g Pecorino
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- Öl
- Salz
- Pfeffer (optional)

Zubereitung

1. Die Zwiebel hacken.
2. Die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern.

3. Den Pecorino in Scheibchen hobeln.
4. Den Teig mit etwas Öl erneut durchkneten.
5. Den Teig ausrollen und mit etwas Mehl bestäuben.
6. Erst die Zwiebel und dann die geschälten Tomaten darauf verteilen.
7. Mit etwas Salz und Öl abschmecken.
8. Zum Schluss mit Pecorino (und nach Geschmack auch Pfeffer) bestreuen.
9. Mit den Pizzaschiebern aus Holz in den Backofen schieben und 4–5 Minuten backen.

8.12 Romana

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teig
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 4 Sardellenfilets
- Kapern
- Salz
- Öl

Zubereitung

1. Die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern.
2. Die Kapern und Sardellen gründlich abspülen.
3. Die Sardellen in Stückchen schneiden.
4. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
5. Den Teig dünn ausrollen dabei einen etwa 2 cm breiten Rand lassen.
6. Die Tomaten darauf verteilen und leicht salzen.
7. Die Kapern und Sardellen hinzufügen.
8. Mit etwas Öl beträufeln und mit den Pizzaschiebern in den Ofen schieben.
9. Nach 2–3 Minuten den Mozzarella hinzufügen.
10. Noch 2 Minuten backen.

8.13 Siciliana

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Teig
- 4 in Salz eingelegte Sardellen
- 20 scharfe schwarze Oliven
- 1 Bund frisches Basilikum
- 1 Tasse Tomatensauce
- 100 g Mozzarella (optional)

- Öl
- Salz

Zubereitung

1. Den Teig ziemlich dick ausrollen.
2. Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und beiseitestellen.
3. Die Sardellen abspülen und entgräten.
4. Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen.
5. Den Mozzarella zerkleinern.
6. Auf dem Teig zuerst den Mozzarella (falls verwendet) verteilen, dann die Tomatensauce.
7. Basilikum, Sardellen und Oliven hinzufügen.
8. Mit etwas Öl beträufeln.
9. 5–6 Minuten backen.

9. Technische Daten

9.1 Merkmale des Pizzaofens

Merkmal	Beschreibung
Modell	G10216
Temperaturregelung	Bis 400 °C
Timer	8 Minuten
Mitgeliefertes Zubehör	• Aluminium-Pizzaschieber

9.2 Technische Daten

Merkmal	Beschreibung
Schutzklasse	⚡ I
Stromversorgung	AC 220-240V~50-60 Hz
Leistung	1400 W
Stromverbrauch ausgeschaltet	0 W Das Gerät wird mit dem Regler ausgeschaltet.

10. Kundendienst

10.1 Kundendienst

Wenden Sie sich bei Fehlfunktionen, Defekten oder Fragen an den nächstgelegenen technischen Kundendienst.

Um das nächstgelegene Kundendienstzentrum zu finden, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer +39 0541 694246 oder unter der E-Mail-Adresse service@trevidea.it an die Kundendienstzentrale.

11. Entsorgung



Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU darf das Produkt nicht im Haushaltsrestmüll entsorgt werden.

Für die Entsorgung dieser Produkte sowie anderer Elektro- und Elektronikgeräte ist die Besitzerin oder der Besitzer verantwortlich. Nutzen Sie dafür die vom Staat oder den lokalen Behörden vorgesehenen Sammelstellen.

Die korrekte Entsorgung und das Recycling helfen, potenziell negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Für detailliertere Informationen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden, das Abfallbeseitigungsunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Wenn das Produkt klein ist (Außenmaße unter 25 cm), kann es ohne Verpflichtung zu einem Neukauf zum Händler zurückgebracht oder beim Kauf eines gleichartigen Produkts zurückgegeben werden.

Contenidos | es

1	MENSAJES Y SÍMBOLOS PRESENTES EN EL MANUAL	70
2	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	71
3	DESCRIPCIÓN DEL HORNO PARA PIZZA	74
4	ESTRUCTURA	74
5	FUNCIONAMIENTO	75
6	COCCIÓN	75
7	LIMPIEZA	76
8	RECETAS DE PIZZA	77
9	DATOS TÉCNICOS	84
10	ASISTENCIA	84
11	ELIMINACIÓN	85

1. Mensajes y símbolos presentes en el manual

1.1 Mensajes de seguridad

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o heridas graves.

ATENCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar heridas leves.

1.2 Otros mensajes

AVISO

Indica obligaciones cuyo incumplimiento puede provocar daños en la máquina.

1.3 Símbolos de clase de protección

Símbolo	Descripción
	Clase de protección I: el aparato cuenta con un enchufe que incluye un polo de conexión a tierra y debe utilizarse exclusivamente en tomas de corriente provistas de conexión a tierra.
	Clase de protección II: el aparato cuenta con doble aislamiento, por lo que no requiere un enchufe con conexión a tierra.

2. Advertencias de seguridad

2.1 Advertencias generales



Leer atentamente el manual de uso antes de instalar y usar el aparato. Conservar la referencia al manual digital para posibles consultas futuras.

2.2 Advertencias para la conexión a la red eléctrica

- Conectar el aparato siguiendo las instrucciones del fabricante: una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o bienes.
- Comprobar que los datos de potencia máxima indicados en la placa de características del aparato sean compatibles con la red eléctrica.
- Si es necesario, usar solo adaptadores, tomas múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, sin superar los límites de corriente y potencia indicados.
- Mantener el cable de alimentación alejado de superficies calientes o de objetos afilados.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de cualquier limpieza.
- No tirar del cable de alimentación para desconectar la clavija.
- No usar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados o en caso de cortocircuito.

2.3 Advertencias para la correcta colocación

- Guardar el aparato en un lugar seco. Mantener el aparato alejado de la lluvia, la humedad, las heladas u otras condiciones atmosféricas nocivas.
- Mantener el aparato alejado de materiales inflamables (p. ej., cortinas).
- Colocar el aparato sobre superficies sólidas, planas y estables.
- Asegurarse de que las ranuras de ventilación estén siempre libres.
- Durante el uso, dejar un espacio adecuado en los laterales para una correcta ventilación.
- No usar el aparato como superficie de apoyo ni como espacio para guardar objetos, alimentos, ollas o recipientes.

2.4 Advertencias para el uso seguro del aparato

ATENCIÓN

Aparato con función de calentamiento.

Durante el uso, algunas superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas. Usar el aparato con precaución y tocar solo las superficies previstas.

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación.
- Este aparato no es un juguete: no debe ser utilizado por niños, aunque sean mayores de 8 años.
- Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar que el cable de alimentación cuelgue de superficies de trabajo donde pueda ser agarrado por un niño.

- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia, pueden usar el aparato solo bajo supervisión o después de haber recibido instrucciones sobre el uso seguro.
- No tocar el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.
- No usar el aparato como unidad de calefacción.
- Proteger el aparato de golpes y caídas.
- No usar el aparato con temporizadores externos o mandos a distancia.
- Usar solo piezas de repuesto y accesorios originales y compatibles.

2.5 Advertencias para el primer uso

- Antes del uso, comprobar que el aparato y todas sus partes estén en perfecto estado. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado.
- Mantener los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, grapas, etc.) fuera del alcance de los niños. Desecharlos conforme a las normas de reciclaje selectivo.

2.6 Advertencias de uso

ATENCIÓN

Partes incandescentes.

Incendio.

NO dejar caer sobre la superficie de piedra materiales combustibles (p. ej., aceite, harina, incrustaciones de masa, etc.). Si dichos materiales caen sobre la piedra, apagar el horno y retirarlos. Si se observan llamas, apagar inmediatamente el horno, desconectar la clavija y esperar a que todas las partes se enfríen completamente antes de retirarlos.

- Antes del uso, retirar todos los materiales del compartimento de cocción y desenrollar completamente el cable de alimentación.
- Introducir solo alimentos de dimensiones adecuadas para el horno.
- No introducir utensilios de metal, plástico o papel.
- Al finalizar la cocción, abrir el horno hacia la derecha o hacia la izquierda. No abrirlo frontalmente: sale vapor caliente.
- Manipular con cuidado los alimentos recién cocinados, podrían quemar.
- No dejar el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- No tocar las partes internas del aparato durante el uso.
- Evitar que los líquidos alcancen el horno.
- No introducir objetos en las ranuras de ventilación.
- Desconectar la clavija después del uso.

2.7 Advertencias para la limpieza

- Antes de la limpieza, desconectar la clavija y esperar a que todas las partes se enfríen completamente.
- Limpiar la parte exterior solo con agua y una esponja.
- Limpiar la superficie de piedra refractaria solo con un paño húmedo, o usar una espátula o la hoja de un cuchillo para eliminar posibles residuos.

2.8 Advertencias en caso de averías y reparaciones

- En caso de avería, mal funcionamiento o cable de alimentación dañado, no abrir ni manipular el aparato.
- Solo el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o el personal cualificado pueden abrir y reparar el aparato.
- Si el aparato está averiado y no se va a reparar, hay que inutilizarlo. Para ello, cortar el cable de alimentación.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede comprometer la seguridad y anular la garantía.

3. Descripción del horno para pizza

3.1 Características y uso

Horno eléctrico para pizza con placa de cocción de piedra refractaria.

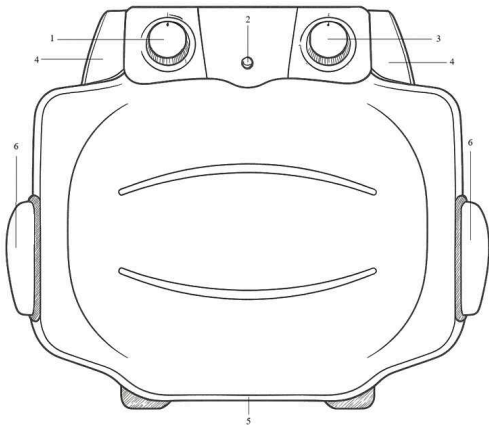
El material refractario cede calor de manera uniforme y absorbe la humedad de la masa durante la cocción. Esto permite obtener una pizza aromática y crujiente, como la que se hace en los hornos de leña de las pizzerías. Es adecuado para cocinar tanto masas frescas como masas ya preparadas (congeladas o precocinadas). En caso de masas frescas, el tiempo medio de cocción es de unos 4-5 minutos. En caso de masas ya preparadas, el tiempo de cocción es inferior al indicado por el fabricante en el paquete.

3.2 Accesorios

- El horno incluye los siguientes accesorios:
- palas de aluminio para meter y sacar del horno

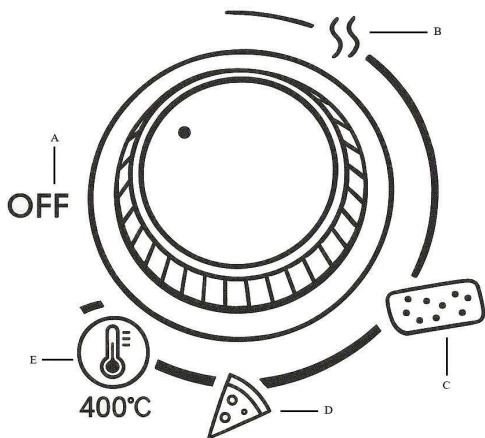
4. Estructura

4.1 Descripción de los componentes



Parte	Descripción
1	Mando de la temperatura
2	Indicador de funcionamiento
3	Mando del temporizador
4	Patas traseras
5	Pata delantera
6	Asas

4.2 Mando de la temperatura



Parte	Descripción
A	Apagado
B	Función de mantenimiento del calor
C	Función «pinsa»
D	Función pizza
E	Temperatura máxima

5. Funcionamiento

5.1 Precalentamiento

Antes de introducir los alimentos, precalentar el horno vacío y con tapa cerrada durante unos minutos:

1. Conectar el enchufe a la toma de corriente.
2. Ajustar el mando de temperatura a la función «pinsa» o pizza.
✓ El indicador de funcionamiento se ilumina.

Cuando se apaga el indicador, el horno estará listo para cocinar.

6. Cocción

6.1 Cómo cocinar pizza o «pinsa»

Nota: Si la pizza o la «pinsa» está congelada, primero dejarla descongelar a temperatura ambiente durante el tiempo indicado en el paquete.

1. Enharinar las palas, colocar la pizza o la «pinsa» sobre la paleta, añadir los eventuales ingredientes si se desea y hornear.

⚠ ATENCIÓN NO dejar caer los condimentos (por ejemplo, aceite, tomate, mozzarella, etc.) sobre la placa de piedra, ya que la piedra los absorbe.

2. Retirar las palas y cerrar la tapa.

3. Con el mando correspondiente, ajustar la temperatura para la función pizza o «pinsa».
4. Ajustar el mando del temporizador para el tiempo de cocción deseado.

Nota: Cuando suena el temporizador, el horno no se apaga, sino que sigue cocinando.

5. Comprobar periódicamente cómo va la cocción.

Nota: Durante la cocción, el indicador de funcionamiento se ilumina y se apaga.

6. Cuando la pizza o la «pinsa» está lista, sacarla con las palas.
7. Dejar la tapa abierta durante unos 2 minutos entre cada cocción.

6.2 Cómo cocinar los alimentos

En este horno también se pueden cocinar otros alimentos, como pescado, verduras, pollo, etc. A continuación explicamos cómo hacerlo:

1. Colocar los alimentos en un recipiente de aluminio adecuado.
2. Introducir los alimentos en el horno y cerrar la tapa.

Nota: Durante la cocción, el indicador de funcionamiento se ilumina y se apaga.

3. Ajustar el mando del temporizador para el tiempo de cocción deseado.

Nota: Cuando suena el temporizador, el horno no se apaga, sino que sigue cocinando.

4. Comprobar periódicamente cómo va la cocción.
5. Cuando el plato está listo, sacar el recipiente con unos guantes de cocina.

7. Limpieza

7.1 Indicaciones para la limpieza

ADVERTENCIA

No sumergir en agua y evitar salpicaduras de agua u otros líquidos.

- Desconectar la clavija de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- Usar agua y un paño suave para limpiar el exterior del aparato.
- NO utilizar agua ni detergentes para limpiar el interior del aparato.
- NO lavar las palas en lavavajillas.

7.2 Limpieza de la piedra refractaria

Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se oscurezca.

Después del uso, basta con limpiarla con un paño húmedo o la rasqueta o un cuchillo para eliminar eventuales incrustaciones.

8. Recetas de pizza

8.1 Masa base para pizza

Ingredientes para 500 g de masa:

- 300 g de harina
- 25 g de levadura de cerveza
- Una pizca de sal
- Un vaso de agua templada

Instrucciones

1. Colocar la harina sobre la superficie de trabajo, hacer un hueco en el centro en forma de volcán y añadir una cucharadita rasa de sal fina.
2. Desmenuzar la levadura fresca en un vaso poco lleno de agua tibia, añadirla poco a poco al centro del volcán de harina y amasar.
 - ✓ Al principio la masa es bastante blanda y pegajosa; después se vuelve más firme y elástica hasta formar una bola.
3. Batir varias veces la masa contra la superficie de trabajo y presionarla con las muñecas para que quede lisa y homogénea.
 - ✓ Cuando la masa se despega fácilmente de las manos y de la superficie, ya está lista.
4. Formar una bola, hacerle un corte en cruz, cubrirla con un paño de cocina y dejarla fermentar en un lugar templado.
5. Dejar reposar durante unas 2 horas para que la masa doble su volumen. La fermentación requiere menos tiempo en ambientes más cálidos y húmedos.
 - ✓ La masa se puede amasar de nuevo durante unos minutos con un poco de aceite y usarla enseguida o bien congelarla.

Para congelar la masa, envolverla con film transparente para alimentos y guardarla en el congelador.

Para usar la masa congelada, descongelarla a temperatura ambiente y amasarla de nuevo durante 5 minutos con un poco de aceite.

8.2 Pizza margarita

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 2 latas de 250 g de tomates pelados
- 200 g de mozzarella para pizza
- Aceite al gusto
- Sal al gusto.

Procedimiento

1. Escurrir bien los tomates pelados y trocearlos.
2. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
3. Extender la masa de manera uniforme.
4. Distribuir los tomates dejando un borde de unos 3 cm.
5. Echar sal y añadir un chorrito de aceite.
6. Hornear usando las palas.
7. Pasados 2-3 minutos, añadir la mozzarella y otro chorrito de aceite.
8. Dejar que se cocine otros 2 minutos.

8.3 Caprichosa

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 2 latas de tomates pelados
- 200 g de mozzarella
- 10 alcachofas pequeñas en aceite
- 10 aceitunas negras
- Setas en aceite, al gusto
- Aceite al gusto
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

1. Extender la masa.
2. Escurrir y desmenuzar los tomates pelados con un tenedor.
3. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
4. Cortar por la mitad las alcachofas pequeñas y las setas.
5. Deshuesar las aceitunas.
6. Repartir sobre la masa los tomates, la mozzarella, las alcachofas, las setas y las aceitunas.
7. Sazonar con sal y pimienta y añadir un chorrito de aceite.
8. Introducir en el horno con las palas y hornear durante 4-5 minutos.

8.4 Jamón y setas

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 2 latas de tomates pelados
- 3 lonchas de jamón dulce
- Unas 10 setas en aceite
- 100 g de mozzarella

- Aceite al gusto
- Sal al gusto

Procedimiento

1. Escurrir y trocear los tomates.
2. Picar la mozzarella.
3. Cortar las setas por la mitad.
4. Cortar el jamón en tiras.
5. Extender la masa.
6. Repartir los tomates y la mozzarella.
7. Añadir un chorrito de aceite y salar.
8. Añadir el jamón y, por último, las setas.
9. Introducir en el horno con las palas y hornear durante 4–5 minutos.

8.5 Gorgonzola y salchicha

Ingredientes para 4 personas

- 350 g de masa
- 2 tazas de salsa de tomate
- 150 g de gorgonzola
- 150 g de salchicha

Procedimiento

1. Extender la masa hasta que quede muy fina.
2. Repartir el tomate dejando un borde de unos 2 dedos.
3. Añadir el gorgonzola cortado en trocitos.
4. Quitar la piel de la salchicha, desmenuzarla y repartirla por encima.
5. Hornear con las palas, sin poner sal ni aceite.
6. Cocinar durante 4-5 minutos.

8.6 A la marinera

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 2 latas de tomates pelados
- 2 cucharadas de orégano
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra al gusto
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

1. Escurrir y trocear los tomates.

2. Cortar el ajo en láminas finas.
3. Extender la masa hasta que quede muy fina, dejando el borde ligeramente más grueso.
4. Repartir los tomates sin que cubran el borde.
5. Añadir el ajo.
6. Espolvorear con orégano, sal y pimienta.
7. Echar un chorrito de aceite.
8. Introducir en el horno con las palas y hornear durante 4–5 minutos.

8.7 Con setas

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 500 g de champiñones o boletus
- 2 cucharadas de perejil
- 1 diente de ajo
- 2 latas de tomates pelados
- 100 g de mozzarella
- Aceite al gusto
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

1. Limpiar y corta las setas en rodajas.
2. Rehogarlas en una sartén con un poco de aceite, ajo y perejil hasta que pierdan el agua.
3. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
4. Escurrir y trocear los tomates.
5. Extender la masa hasta que quede fina, dejando un borde de unos 2 cm.
6. Repartir los tomates y la mozzarella.
7. Añadir las setas.
8. Echar un chorrito de aceite y hornear con la palas.
9. Cocinar durante 4-5 minutos.

8.8 Con alcachofas y jamón serrano

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 100 g de jamón serrano tipo Parma
- 1 taza de salsa de tomate
- 100 g de mozzarella para pizza
- 2 alcachofas
- Aceite al gusto

- Sal al gusto.
- 1 gajo de limón (para el agua)

Procedimiento

1. Limpiar las alcachofas quitándoles las hojas duras y la punta. Lavarlas, cortarlas finas y ponerlas en agua con limón.
2. Cortar la mozzarella en trocitos.
3. Extender la masa.
4. Repartir la salsa, la mozzarella y las alcachofas bien secadas.
5. Añadir un chorrito de aceite.
6. Introducir en el horno con las palas y hornear durante 4-5 minutos.
7. Recién sacada del horno, añadir el jamón y servirla.

8.9 Cuatro estaciones

Ingredientes para 4 personas

- 500 g de masa
- 2 latas de tomates pelados
- 200 g de mozzarella
- 50 g de jamón dulce
- Alcachofitas en aceite, al gusto
- Setas en aceite, al gusto
- 1 pizca de orégano
- Aceite al gusto
- Sal al gusto.

Procedimiento

1. Escurrir y trocear los tomates.
2. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
3. Quitar la grasa del jamón.
4. Cortar por la mitad las alcachofas pequeñas y las setas.
5. Extender la masa.
6. Cubrir con tomates y mozzarella y salar.
7. Dividir mentalmente la pizza en cuatro partes: una con orégano, otra con jamón, otra con alcachofas y otra con setas.
8. Aliñar con aceite.
9. Introducir en el horno con las palas y hornear durante 4-5 minutos.

8.10 Napolitana

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 2 latas de tomates pelados
- 150 g de mozzarella para pizza
- 4-5 filetes de anchoa
- 1 cucharada de orégano
- Aceite de oliva al gusto
- Sal al gusto.

Procedimiento

1. Escurrir bien los tomates.
2. Cortar la mozzarella en dados.
3. Lavar los filetes de anchoa.
4. Extender la masa dejando un borde de unos 2 cm.
5. Repartir los tomates y echarles sal con moderación.
6. Añadir la mozzarella y colocar las anchoas por encima de forma uniforme.
7. Aliñar con abundante aceite.
8. Introducir en el horno con las palas y hornear durante 4-5 minutos.
9. Antes de servir, espolvorear con orégano.

8.11 De Apulia

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 1 cebolla grande
- 60 g de queso Pecorino
- 2 latas de tomates pelados
- Aceite al gusto
- Sal al gusto.
- Pimienta (opcional)

Procedimiento

1. Picar la cebolla.
2. Escurrir y trocear los tomates.
3. Rallar el queso Pecorino en escamas gruesas.
4. Amasar de nuevo la masa con un poco de aceite.
5. Extenderla y espolvorear un poco de harina por encima.
6. Repartir la cebolla y, a continuación, los tomates.

7. Echar sal y añadir un chorrito de aceite.
8. Añadir el queso Pecorino (y pimienta, si se desea).
9. Introducir en el horno con las palas de madera y hornear durante 4-5 minutos.

8.12 Romana

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de masa
- 2 latas de tomates pelados
- 200 g de mozzarella
- 4 filetes de anchoa
- Alcaparras al gusto
- Sal al gusto.
- Aceite al gusto

Procedimiento

1. Escurrir y trocear los tomates.
2. Lavar bien las alcaparras y las anchoas.
3. Cortar las anchoas en trocitos.
4. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
5. Extender la masa hasta que quede fina, dejando un borde de 2 cm.
6. Repartir el tomate y echarle un poco de sal.
7. Añadir alcaparras y anchoas.
8. Echar un chorrito de aceite y hornear con la palas.
9. Pasados 2 o 3 minutos, añadir la mozzarella.
10. Dejar que se cocine otros 2 minutos.

8.13 Siciliana

Ingredientes para 4 personas

- 500 g de masa
- 4 anchoas saladas
- 20 aceitunas negras picantes
- 1 manojito de albahaca fresca
- 1 taza de salsa de tomate
- 100 g de mozzarella (opcional)
- Aceite al gusto
- Sal al gusto.

Procedimiento

1. Extender la masa de manera que quede bastante gruesa.

2. Espolvorear con harina, cubrirla con un paño y apartarla.
3. Lavar y desraspar las anchoas.
4. Lavar y separar las hojas de albahaca.
5. Picar la mozzarella.
6. Repartir primero la mozzarella (si se utiliza) sobre la masa y, a continuación, la salsa de tomate.
7. Añadir albahaca, anchoas y aceitunas.
8. Aliñar con un chorrito de aceite.
9. Cocinar durante 5-6 minutos.

9. Datos técnicos

9.1 Características del horno para pizza

Característica	Descripción
Modelo	G10216
Regulación de temperatura	Hasta 400°
Temporizador	8 minutos
Accesorios incluidos	• palas de aluminio

9.2 Características eléctricas

Característica	Descripción
Clase de protección	⚡ I
Alimentación	AC 220-240V~50-60 Hz
Potencia	1400 W
Consumo en modo apagado	0 W El aparato se apaga con el mando.

10. Asistencia

10.1 Servicio de asistencia

En caso de mal funcionamiento o avería, o para obtener información, contactar con el servicio de asistencia técnica más cercano.

Para conocer el centro de asistencia más cercano, contactar con el responsable de Centros de Asistencia en el número de teléfono +39 0541 694246 o en la dirección de correo electrónico service@trevidea.it.

11. Eliminación



Tal y como establece la Directiva Europea 2012/19/UE, no desechar el producto junto con los residuos urbanos no clasificados.

Es responsabilidad del propietario eliminar tanto estos productos como los demás aparatos eléctricos y electrónicos a través de los puntos de recogida específicos indicados por el gobierno o por los organismos públicos locales.

La eliminación correcta y el reciclaje ayudarán a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y para la salud humana.

Para recibir información más detallada sobre la eliminación, contactar con los organismos públicos competentes, el servicio de eliminación de residuos o el representante al que se adquirió el producto.

Si el producto es de pequeño tamaño (dimensiones exteriores inferiores a 25 cm), es posible devolverlo al revendedor sin obligación de realizar una nueva compra, o bien devolverlo al adquirir un producto equivalente.

Conteúdos | pt

1	MENSAGENS E SÍMBOLOS PRESENTES NO MANUAL	87
2	ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	88
3	DESCRIÇÃO DO FORNO DE PIZZA	91
4	ESTRUTURA	91
5	FUNCIONAMENTO	92
6	COZEDURA	92
7	LIMPEZA	93
8	RECEITAS DE PIZZA	94
9	DADOS TÉCNICOS	101
10	ASSISTÊNCIA	101
11	ELIMINAÇÃO	102

1. Mensagens e símbolos presentes no manual

1.1 Mensagens de segurança

ADVERTÊNCIA

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode ser fatal ou causar lesões graves.

ATENÇÃO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode causar lesões ligeiras.

1.2 Outras mensagens

AVISO

Indica obrigações que, se não forem cumpridas, podem causar danos na máquina.

1.3 Símbolos classe de proteção

Símbolo	Descrição
	Classe de proteção I: o aparelho possui uma ficha que inclui o terminal de ligação à terra e é usado exclusivamente nas tomadas com ligação à terra.
	Classe de proteção II: o aparelho tem duplo isolamento e não necessita de ficha com ligação à terra.

2. Advertências de segurança

2.1 Advertências gerais



Ler atentamente o manual de utilização antes de instalar e utilizar o aparelho. Conservar a referência ao manual digital para eventuais consultas futuras.

2.2 Advertências para a ligação à rede elétrica

- Ligar o aparelho seguindo as instruções do fabricante: uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens.
- Verificar se os dados de potência máxima indicados na placa de características do aparelho são compatíveis com a rede elétrica.
- Se necessário, utilizar apenas adaptadores, tomadas múltiplas e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, sem ultrapassar os limites de corrente e de potência indicados.
- Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou de objetos cortantes.
- Desligar o aparelho da rede elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza.
- Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou em caso de curto-circuito.

2.3 Advertências para o posicionamento correto

- Guardar o aparelho num local seco. Manter o aparelho afastado de chuva, humidade, geada ou outras condições atmosféricas prejudiciais.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas).
- Colocar o aparelho sobre superfícies sólidas, planas e estáveis.
- Certificar-se de que os orifícios de ventilação estão sempre desobstruídos.
- Durante a utilização, deixar espaço suficiente nas laterais para uma ventilação adequada.
- Não utilizar o aparelho como superfície de apoio, nem como espaço para guardar objetos, alimentos, tachos ou recipientes.

2.4 Advertências para uma utilização segura do aparelho

ATENÇÃO

Aparelho equipado com função de aquecimento.

Durante a utilização, algumas superfícies podem atingir temperaturas elevadas. Utilizar o aparelho com cuidado e tocar apenas nas superfícies previstas.

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação.
- Este aparelho não é um brinquedo: não deve ser utilizado por crianças, mesmo com mais de 8 anos.
- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.

- Não deixar o cabo de alimentação pendurado em bancadas onde possa ser agarrado por uma criança.
- As pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência, podem utilizar o aparelho apenas sob supervisão ou depois de receberem instruções sobre uma utilização segura.
- Não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- Não utilizar o aparelho como unidade de aquecimento.
- Proteger o aparelho de impactos e quedas.
- Não utilizar o aparelho com temporizadores externos ou comandos à distância.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais e compatíveis.

2.5 Advertências para a primeira utilização

- Antes da utilização, verificar se o aparelho e todas as suas peças estão intactas. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e contactar um centro de assistência autorizado.
- Manter os materiais da embalagem (sacos de plástico, esferovite, agrafos, etc.) fora do alcance das crianças. Eliminá-los de acordo com as normas de recolha diferenciada.

2.6 Advertências de utilização

ATENÇÃO

Peças quentes.

Incêndio.

NÃO deixar cair sobre a placa de pedra materiais combustíveis (por exemplo, óleo, farinha, resíduos de massa incrustados, etc.). Se esses materiais caírem sobre a pedra, desligar o forno e removê-los. Se detetar chamas, desligar imediatamente o forno, desligar a ficha da tomada e aguardar o arrefecimento completo de todas as partes antes de as remover.

- Antes da utilização, retirar todos os materiais do compartimento de cozedura e desenrolar completamente o cabo de alimentação.
- Introduzir apenas alimentos de dimensões adequadas ao forno.
- Não introduzir utensílios de metal, plástico ou papel.
- No final da cozedura, abrir o forno para a direita ou para a esquerda. Não abrir frontalmente: sai vapor quente.
- Manusear com cuidado os alimentos acabados de cozinhar, pois podem queimar.
- Não deixar o aparelho sem supervisão quando estiver em funcionamento.
- Não tocar nas partes internas do aparelho durante a utilização.
- Evitar que os líquidos atinjam o forno.
- Não introduzir objetos nos orifícios de ventilação.
- Desligar a ficha da tomada após a utilização.

2.7 Advertências de limpeza

- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada e aguardar o arrefecimento completo de todas as partes.
- Limpar a parte exterior apenas com água e uma esponja.
- Limpar a placa de pedra refratária apenas com um pano húmido ou utilizar uma espátula ou a lâmina de uma faca para remover eventuais resíduos.

2.8 Advertências em caso de avarias e reparações

- Em caso de avaria, mau funcionamento ou cabo de alimentação danificado, não abrir nem mexer no aparelho.
- Só o fabricante, o serviço de assistência autorizado ou pessoal qualificado podem abrir e reparar o aparelho.
- Se o aparelho estiver avariado e não se pretender repará-lo, deve torná-lo inutilizável. Para o fazer, cortar o cabo de alimentação.
- O incumprimento destas indicações pode comprometer a segurança e anular a garantia.

3. Descrição do forno de pizza

3.1 Características e utilização

Forno elétrico para pizza com placa de cozinhar em pedra refratária.

O material refratário liberta o calor uniformemente e absorve a humidade da massa durante a cozedura. Isto permite obter uma pizza aromática e estaladiça, como a obtida nos fornos a lenha das pizzarias. É indicado para cozer tanto massas frescas como massas já prontas (congeladas ou pré-cozidas). Para massas frescas, o tempo médio de cozedura é de cerca de 4-5 minutos. Para massas já prontas, o tempo de cozedura é inferior ao indicado pelo fabricante na embalagem.

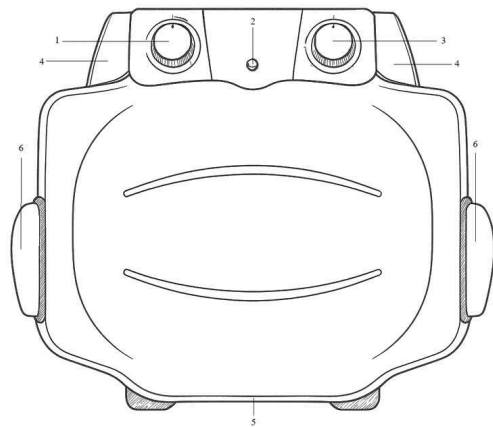
3.2 Acessórios

O forno é fornecido com os seguintes acessórios:

- pás em alumínio para colocar e retirar do forno

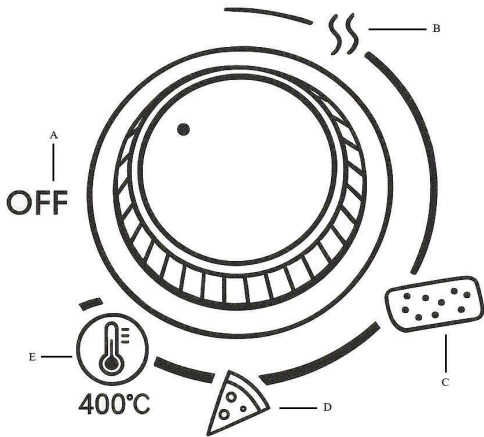
4. Estrutura

4.1 Descrição dos componentes



Peça	Descrição
1	Manípulo de temperatura
2	Indicador luminoso de funcionamento
3	Manípulo temporizador
4	Pés traseiros
5	Pé dianteiro
6	Pegas

4.2 Manípulo de temperatura



Peça	Descrição
A	Desligado
B	Função de manter quente
C	Função pinsa
D	Função pizza
E	Temperatura máxima

5. Funcionamento

5.1 Preaquecimento

Antes de introduzir os alimentos, preaquecer o forno vazio e com a tampa fechada durante alguns minutos:

1. Ligar a ficha à tomada elétrica.
2. Ajustar o manípulo de temperatura para a função pinsa ou pizza.
✓ O indicador luminoso de funcionamento acende-se.

Quando o indicador luminoso se apagar, o forno está pronto para a cozedura.

6. Cozedura

6.1 Como cozer a pizza ou a pinsa

Nota: Se a pizza ou a pinsa estiver congelada, descongelá-la primeiro à temperatura ambiente durante o tempo indicado na embalagem.

1. Enfarinhar as pás e, em seguida, colocar a pizza ou a pinsa nas pás, eventualmente condimentá-la e introduzi-la no forno.

⚠ ATENÇÃO NÃO deixar cair ingredientes (p. ex. azeite, tomate, mozzarella, etc.) na placa de pedra, porque a pedra os absorve.

2. Retirar as pás e fechar a tampa.

3. Através do manípulo próprio, ajustar a temperatura para a função pizza ou pinsa.
4. Ajustar o manípulo temporizador para o tempo de cozedura pretendido.

Nota: Quando o temporizador tocar, o forno não se desliga, mas continua a cozer.

5. Verificar periodicamente a cozedura.

Nota: Durante a cozedura, o indicador luminoso de funcionamento acende-se e apaga-se.

6. Quando a pizza ou a pinsa estiver pronta, retirá-la com as pás.
7. Deixar a tampa aberta durante cerca de 2 minutos entre uma cozedura e outra.

6.2 Como cozer outros alimentos

Neste forno, é possível cozer também outros alimentos, como peixe, legumes, frango, etc. Eis como proceder:

1. Colocar os alimentos num recipiente próprio de alumínio.
2. Introduzir os alimentos no forno e fechar a tampa.

Nota: Durante a cozedura, o indicador luminoso de funcionamento acende-se e apaga-se.

3. Ajustar o manípulo temporizador para o tempo de cozedura pretendido.

Nota: Quando o temporizador tocar, o forno não se desliga, mas continua a cozer.

4. Verificar periodicamente a cozedura.
5. Quando o prato estiver cozido, retirar o recipiente com uma luva de cozinha.

7. Limpeza

7.1 Indicações para a limpeza

ADVERTÊNCIA

Não mergulhar em água e evitar salpicos de água ou de outros líquidos.

- Desligar a ficha da tomada elétrica e deixar o aparelho arrefecer antes de iniciar a limpeza.
- Utilizar água e um pano macio para limpar o exterior do aparelho.
- NÃO utilizar água nem detergentes para limpar o interior do aparelho.
- NÃO lavar as pás na máquina de lavar loiça.

7.2 Limpeza da pedra refratária

É normal que, com a utilização, a pedra refratária fique mais escura.

Após a utilização, basta limpá-la com um pano húmido ou utilizar uma espátula ou a lâmina de uma faca para remover eventuais incrustações.

8. Receitas de pizza

8.1 Massa base para pizza

Ingredientes para 500 g de massa:

- 300 g de farinha
- 25 g de fermento de cerveja
- Uma pitada de sal
- Um copo de água morna

Instruções

1. Colocar a farinha no plano de trabalho, fazer uma cavidade ao centro para formar o chamado «monte» e adicionar uma colher de chá rasa de sal fino.
2. Esfarelar o fermento de cerveja num copo mal cheio de água quente, adicioná-lo pouco a pouco ao centro do monte de farinha e amassar.
 - ✓ No início, a massa fica bastante mole e pegajosa; depois, vai ficando mais firme e elástica até formar uma bola.
3. Bater a massa várias vezes no plano de trabalho, pressioná-la com os pulsos, de modo a torná-la lisa e homogénea.
 - ✓ Quando a massa se soltar facilmente das mãos e do plano de trabalho, está pronta.
4. Formar uma bola, fazer um corte em cruz, cobrir com um pano de cozinha e deixar levedar num local morno.
5. Deixar repousar durante cerca de 2 horas para permitir que a massa dobre de volume. A levedação demora menos tempo em ambientes mais quentes e húmidos.
 - ✓ A massa pode ser amassada novamente durante alguns minutos com um pouco de azeite e utilizada de imediato ou então congelada.

Para congelar a massa, envolvê-la em película aderente para alimentos e guardá-la no congelador.

Para utilizar a massa congelada, descongelar à temperatura ambiente e amassar novamente durante 5 minutos com um pouco de azeite.

8.2 Pizza Margherita

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 2 latas de 250 g de tomate pelado
- 200 g de mozzarella para pizza
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Procedimento

1. Escorrer bem o tomate pelado e desfazê-lo em pedaços.

2. Cortar a mozzarella em fatias.
3. Estender a massa de forma uniforme.
4. Distribuir o tomate pelado, deixando uma borda de cerca de 3 cm.
5. Temperar com sal e adicionar um fio de azeite.
6. Introduzir no forno utilizando as pás.
7. Após 2-3 minutos, adicionar a mozzarella e outro fio de azeite.
8. Cozer mais 2 minutos.

8.3 Caprichosa

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 2 latas de tomate pelado
- 200 g de mozzarella
- 10 alcachofras em azeite
- 10 azeitonas pretas
- Cogumelos em azeite q.b.
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta q.b.

Procedimento

1. Estender a massa.
2. Escorrer e desfazer o tomate pelado com um garfo.
3. Cortar a mozzarella em fatias.
4. Cortar as alcachofras e os cogumelos ao meio.
5. Retirar o caroço às azeitonas.
6. Distribuir sobre a massa o tomate pelado, a mozzarella, as alcachofras, os cogumelos e as azeitonas.
7. Temperar com sal e pimenta e adicionar um fio de azeite.
8. Introduzir no forno com as pás e cozer durante 4-5 minutos.

8.4 Fiambre e cogumelos

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 2 latas de tomate pelado
- 3 fatias de fiambre
- Cerca de 10 cogumelos em azeite
- 100 g de mozzarella
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Procedimento

1. Escorrer e desfazer o tomate pelado.
2. Picar a mozzarella.
3. Cortar os cogumelos ao meio.
4. Cortar o fiambre em tiras.
5. Estender a massa.
6. Distribuir o tomate pelado e a mozzarella.
7. Adicionar um fio de azeite e temperar com sal.
8. Juntar o fiambre e, por fim, os cogumelos.
9. Introduzir no forno com as pás e cozer por 4-5 minutos.

8.5 Gorgonzola e salsicha

Ingredientes para 4 pessoas

- 350 g de massa
- 2 chávenas de molho de tomate
- 150 g de gorgonzola
- 150 g de salsicha

Procedimento

1. Estender a massa até ficar bem fina.
2. Distribuir o tomate, deixando uma borda de cerca de 2 dedos.
3. Adicionar o gorgonzola cortado em pedaços.
4. Retirar a pele da salsicha, esfarelá-la e distribuí-la por cima.
5. Introduzir no forno com as pás, sem temperar com sal nem adicionar azeite.
6. Cozer durante 4-5 minutos.

8.6 À marinara

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 2 latas de tomate pelado
- 2 colheres de sopa de orégãos
- 2 dentes de alho
- Azeite virgem extra q.b.
- Sal e pimenta q.b.

Procedimento

1. Escorrer e desfazer o tomate pelado.
2. Cortar o alho em fatias finas.
3. Estender a massa até ficar bem fina, deixando a borda ligeiramente mais espessa.

4. Distribuir o tomate pelado sem cobrir a borda.
5. Adicionar o alho.
6. Polvilhar com orégãos, temperar com sal e pimenta.
7. Regar com um fio de azeite.
8. Introduzir no forno com as pás e cozer por 4-5 minutos.

8.7 Com cogumelos

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 500 g de cogumelos champignon ou porcini
- 2 colheres de sopa de salsa
- 1 dente de alho
- 2 latas de tomate pelado
- 100 g de mozzarella
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta q.b.

Procedimento

1. Limpar e fatiar os cogumelos.
2. Salteá-los numa frigideira com um pouco de azeite, alho e salsa, até perderem a água.
3. Cortar a mozzarella em fatias.
4. Escorrer e desfazer o tomate pelado.
5. Estender a massa até ficar fina, deixando uma borda de cerca de 2 cm.
6. Distribuir o tomate pelado e a mozzarella.
7. Adicionar os cogumelos.
8. Regar com um fio de azeite e introduzir no forno com as pás.
9. Cozer durante 4-5 minutos.

8.8 Com alcachofras e presunto cru

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 100 g de presunto cru tipo Parma
- 1 chávena de molho de tomate
- 100 g de mozzarella para pizza
- 2 alcachofras
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- 1 rodela de limão (para a água)

Procedimento

1. Limpar as alcachofras, retirando as folhas duras e a ponta. Lavá-las, cortá-las em fatias finas e colocá-las em água com limão.
2. Cortar a mozzarella em pedaços.
3. Estender a massa.
4. Distribuir o molho, a mozzarella e as alcachofras bem escorridas.
5. Adicionar um fio de azeite.
6. Introduzir no forno com as pás e cozer por 4-5 minutos.
7. Assim que sair do forno, adicionar o presunto e servir.

8.9 Quatro estações

Ingredientes para 4 pessoas

- 500 g de massa
- 2 latas de tomate pelado
- 200 g de mozzarella
- 50 g de presunto cozido
- Alcachofras em azeite q.b.
- Cogumelos em azeite q.b.
- 1 pitada de orégãos
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Procedimento

1. Escorrer e desfazer o tomate pelado em pedaços.
2. Cortar a mozzarella em fatias.
3. Retirar a gordura do fiambre.
4. Cortar as alcachofras e os cogumelos ao meio.
5. Estender a massa.
6. Cobrir com tomate pelado e mozzarella e temperar com sal.
7. Dividir idealmente a pizza em 4 partes: uma com orégãos, uma com fiambre, uma com alcachofras e uma com cogumelos.
8. Temperar com azeite.
9. Introduzir no forno com as pás e cozer durante 4-5 minutos.

8.10 Napolitana

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 2 latas de tomate pelado
- 150 g de mozzarella para pizza

- 4-5 filetes de anchova
- 1 colher de sopa de orégãos
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Procedimento

1. Escorrer bem o tomate pelado.
2. Cortar a mozzarella em cubos.
3. Lavar os filetes de anchova.
4. Estender a massa deixando uma borda de cerca de 2 cm.
5. Distribuir o tomate pelado e temperar com sal moderadamente.
6. Adicionar a mozzarella e dispor as anchovas por cima de forma regular.
7. Temperar com bastante azeite.
8. Introduzir no forno com as pás e cozer durante 4-5 minutos.
9. Antes de servir, polvilhar com orégãos.

8.11 Pugliese

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 1 cebola grande
- 60 g de pecorino
- 2 latas de tomate pelado
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta (opcional)

Procedimento

1. Picar a cebola.
2. Escorrer e desfazer o tomate pelado.
3. Ralar o pecorino em lascas grossas.
4. Amassar novamente a massa com um pouco de azeite.
5. Estendê-la e polvilhá-la com um pouco de farinha.
6. Distribuir a cebola e, em seguida, o tomate pelado.
7. Temperar com sal e adicionar um fio de azeite.
8. Finalizar com o pecorino (e pimenta, se desejar).
9. Introduzir no forno com as pás de madeira e cozer durante 4-5 minutos.

8.12 Romana

Ingredientes para 4 pessoas

- 400 g de massa
- 2 latas de tomate pelado
- 200 g de mozzarella
- 4 filetes de anchova
- Alcaparras q.b.
- Sal q.b.
- Azeite q.b.

Procedimento

1. Escorrer e desfazer o tomate pelado.
2. Lavar bem as alcaparras e as anchovas.
3. Cortar as anchovas em pedaços.
4. Cortar a mozzarella em fatias.
5. Estender a massa até ficar fina, deixando uma borda de 2 cm.
6. Distribuir o tomate e temperar com pouco sal.
7. Adicionar alcaparras e anchovas.
8. Regar com um fio de azeite e introduzir no forno com as pás.
9. Após 2-3 minutos, adicionar a mozzarella.
10. Cozer mais 2 minutos.

8.13 Siciliana

Ingredientes para 4 pessoas

- 500 g de massa
- 4 anchovas salgadas
- 20 azeitonas pretas picantes
- 1 molho de manjeriço fresco
- 1 chávena de molho de tomate
- 100 g de mozzarella (opcional)
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Procedimento

1. Estender a massa até ficar bastante espessa.
2. Polvilhar com farinha, cobrir com um pano e reservar.
3. Lavar e retirar as espinhas às anchovas.
4. Lavar e separar as folhas de manjeriço.

5. Picar a mozzarella.
6. Distribuir sobre a massa primeiro a mozzarella (se utilizada), depois o molho de tomate.
7. Adicionar manjeriço, anchovas e azeitonas.
8. Temperar com um fio de azeite.
9. Cozer durante 5-6 minutos.

9. Dados técnicos

9.1 Características do forno de pizza

Característica	Descrição
Modelo	G10216
Regulação temperatura	Até 400°
Temporizador	8 minutos
Acessórios incluídos	• pás em alumínio

9.2 Características elétricas

Característica	Descrição
Classe de proteção	⚡ I
Alimentação	AC 220-240V~50-60 Hz
Potência	1400 W
Consumo desligado	0 W O aparelho desliga-se com o botão.

10. Assistência

10.1 Serviço de assistência

Em caso de mau funcionamento ou avaria, ou para informações, contacte a assistência técnica mais próxima de si.

Para saber qual o centro de assistência mais próximo, contacte o responsável pelos Centros de Assistência através do número de telefone +39 0541 694246 ou do endereço de e-mail service@trevidea.it.

11. Eliminação



Conforme prescrito pela Diretiva Europeia 2012/19/UE, não elimine o produto juntamente com os resíduos urbanos indiferenciados.

É responsabilidade do proprietário eliminar estes produtos, bem como outros equipamentos elétricos e eletrónicos, através das estruturas de recolha específicas indicadas pelo governo ou pelas entidades públicas locais.

A eliminação correta e a reciclagem ajudarão a prevenir consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana.

Para obter informações mais detalhadas sobre a eliminação, contacte as entidades públicas competentes, o serviço de recolha de resíduos ou o revendedor junto do qual adquiriu o produto.

Se o produto for de pequenas dimensões (dimensões externas inferiores a 25 cm), é possível devolver o produto ao revendedor sem obrigação de efetuar uma nova compra, ou devolvê-lo aquando da compra de um produto equivalente.

Inhoud | nl

1	MELDINGEN EN SYMBOLEN IN DE HANDLEIDING	104
2	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	105
3	BESCHRIJVING VAN DE PIZZA-OVEN	108
4	OPBOUW	108
5	WERKING	109
6	BEREIDING	109
7	SCHOONMAKEN	110
8	PIZZARECEPTEN	111
9	TECHNISCHE GEGEVENS	118
10	SERVICE	118
11	AFVOER	119

1. Meldingen en symbolen in de handleiding

1.1 Veiligheidsmeldingen

WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.

LET OP

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot licht letsel.

1.2 Andere meldingen

KENNISGEVING

Geeft verplichtingen aan die, indien niet nageleefd, schade aan de machine kunnen veroorzaken.

1.3 Symbolen beschermingsklasse

Symbool	Beschrijving
	Beschermingsklasse I: het apparaat heeft een stekker met aarding en mag uitsluitend worden gebruikt in stopcontacten met aarding.
	Beschermingsklasse II: het apparaat is dubbel geïsoleerd en vereist geen stekker met aarding.

2. Veiligheidsinstructies

2.1 Algemene waarschuwingen



Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar de verwijzing naar de digitale handleiding voor toekomstige raadpleging.

2.2 Waarschuwingen voor aansluiting op het elektriciteitsnet

- Sluit het apparaat aan volgens de instructies van de fabrikant: een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen.
- Controleer of het maximaal vermogen dat op het typeplaatje van het apparaat staat compatibel is met het elektriciteitsnet.
- Gebruik indien nodig alleen adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen, en overschrijd de aangegeven grenzen voor stroomopname en vermogen niet.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken of scherpe voorwerpen.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet wanneer het niet wordt gebruikt en alvorens het schoon te maken.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of bij kortsluiting.

2.3 Waarschuwingen voor de juiste plaatsing

- Bewaar het apparaat op een droge plaats. Houd het apparaat uit de buurt van regen, vocht, vorst of andere schadelijke weersomstandigheden.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven altijd vrij zijn.
- Laat tijdens het gebruik voldoende ruimte aan de zijkanten voor een goede ventilatie.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opbergruimte voor voorwerpen, voedsel, pannen of bakjes.

2.4 Waarschuwingen voor veilig gebruik van het apparaat

LET OP

Het apparaat heeft een verwarmingsfunctie.

Tijdens het gebruik kunnen sommige oppervlakken hoge temperaturen bereiken. Gebruik het apparaat voorzichtig en raak alleen de daarvoor bestemde oppervlakken aan.

- Rol vóór elk gebruik het netsnoer volledig uit.
- Dit apparaat is geen speelgoed: kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken, ook niet als ze ouder zijn dan 8 jaar.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen waar een kind het kan vastpakken.

- Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met weinig ervaring, mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht of nadat ze instructies hebben gekregen over veilig gebruik.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of op blote voeten.
- Gebruik het apparaat niet als verwarmingstoestel.
- Bescherm het apparaat tegen stoten en vallen.
- Gebruik het apparaat niet met externe timers of met afstandsbedieningen.
- Gebruik alleen originele en compatibele reserveonderdelen en accessoires.

2.5 Waarschuwingen voor het eerste gebruik

- Controleer vóór gebruik of het apparaat en alle onderdelen intact zijn. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim, nietjes enz.) buiten bereik van kinderen. Voer ze af volgens de regels voor gescheiden afvalinzameling.

2.6 Waarschuwingen voor het gebruik

LET OP

Gloeiende onderdelen.

Brand.

Laat GEEN brandbare materialen op de steenplaat vallen (bijv. olie, bloem, aangekoekte deegresten, enz.). Schakel de over uit als zulke materialen op de steenplaat terechtkomen en verwijder ze. Als er vlammen zijn, schakel dan onmiddellijk de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld alvorens ze te verwijderen.

- Verwijder vóór gebruik alle materialen uit de ovenruimte en rol het netsnoer volledig uit.
- Plaats alleen voedsel in de oven dat qua afmetingen geschikt is.
- Plaats geen keukengerei van metaal, kunststof of papier in de oven.
- Open na afloop van de bereiding de ovendeur naar rechts of naar links. Open de deur niet recht naar voren: er komt hete stoom vrij.
- Ga voorzichtig om met voedsel dat net is bereid: het kan heet zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Raak de interne onderdelen van het apparaat niet aan tijdens het gebruik.
- Voorkom dat er vloeistoffen in de oven terechtkomen.
- Steek geen voorwerpen in de ventilatiesleuven.
- Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact.

2.7 Waarschuwingen voor het schoonmaken

- Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld.
- Reinig de buitenkant alleen met water en een spons.
- Reinig de plaat van de ovensteen alleen met een vochtige doek, of gebruik een spatel of het lemmet van een mes om eventuele resten te verwijderen.

2.8 Waarschuwingen bij storingen en reparaties

- Open het apparaat niet bij een storing, slechte werking of een beschadigd netsnoer en breng er geen wijzigingen in aan.
- Alleen de fabrikant, een erkende servicedienst of gekwalificeerd personeel mogen het apparaat openen en repareren.
- Als het apparaat defect is en je het niet wilt laten repareren, maak het dan onbruikbaar. Knip daarvoor het netsnoer door.
- Als je deze aanwijzingen niet opvolgt, kan dit de veiligheid in gevaar brengen en de garantie doen vervallen.

3. Beschrijving van de pizza-oven

3.1 Kenmerken en gebruik

Elektrische pizza-oven met bakplaat van ovensteen.

De ovensteen geeft de warmte gelijkmatig af en absorbeert tijdens het bakken het vocht uit het deeg. Hierdoor krijg je een geurige en krokante pizza, zoals die uit houtgestookte ovens van pizzeria's. Geschikt voor het bakken van zowel vers deeg als kant-en-klaar deeg (diepgevroren of voorgebakken). Voor vers deeg is de gemiddelde baktijd ongeveer 4–5 minuten. Voor kant-en-klaar deeg is de baktijd korter dan de tijd die de fabrikant op de verpakking aangeeft.

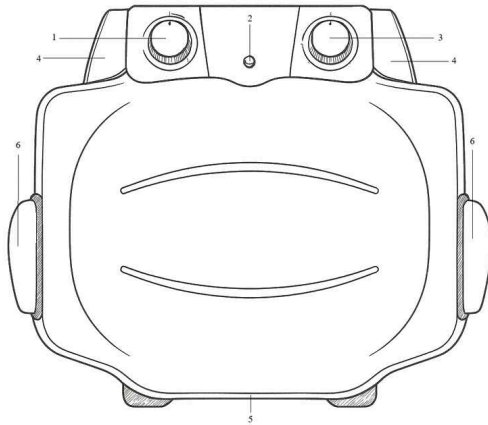
3.2 Accessoires

De oven wordt geleverd met de volgende accessoires:

- aluminium pizzascheppen voor het in- en uit de oven halen

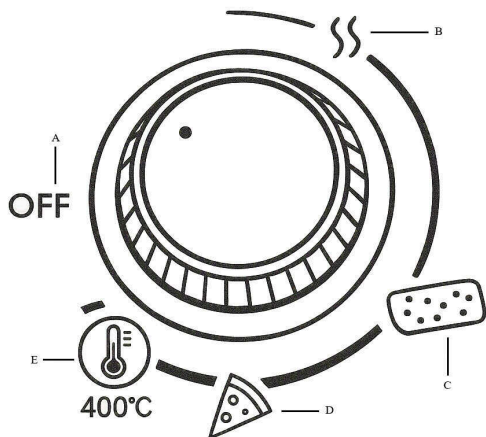
4. Opbouw

4.1 Beschrijving van de onderdelen



Onderdeel	Beschrijving
1	Temperatuurknop
2	Werkingslampje
3	Timerdraaiknop
4	Achterste voetjes
5	Voorste voetje
6	Handvatten

4.2 Temperatuurknop



Onderdeel	Beschrijving
A	Uit
B	Warmhoudfunctie
C	Pinsaafunctie
D	Pizza-functie
E	Maximale temperatuur

5. Werking

5.1 Voorverwarming

Verwarm de lege oven met gesloten deksel een paar minuten alvorens het voedsel erin te zetten:

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Zet de temperatuurknop op de pinsa- of pizza-functie.
✓ Het werkingslampje gaat branden.

Wanneer het werkingslampje uitgaat, is de oven klaar om te bakken.

6. Bereiding

6.1 Pizza of pinsa bakken

Opmerking: Als de pizza of pinsa bevroren is, laat hem dan eerst op kamertemperatuur ontdooien voor de tijd die op de verpakking staat.

1. Bestuif de pizzascheppen met bloem. Leg daarna de pizza of de pinsa op de pizzascheppen, eventueel garneren, en schuif in de oven.

! LET OP Laat de garnering NIET op de ovensteen vallen (bijvoorbeeld olie, tomaat, mozzarella enz.), want de steen absorbeert dit.

2. Haal de pizzascheppen weg en sluit het deksel.
3. Zet met de betreffende knop de temperatuur op de pizza- of pinsa-functie.

4. Zet de timerknop op de gewenste baktijd.

Opmerking: Als de timer afgaat, schakelt de oven niet uit maar blijft bakken.

5. Controleer de bereiding regelmatig.

Opmerking: Tijdens het bakken gaat het werkingslampje aan en uit.

6. Haal de pizza of pinsa wanneer deze klaar is naar buiten met de pizzascheppen.

7. Laat het deksel tussen twee bakbeurten ongeveer 2 minuten open.

6.2 Ander voedsel bereiden

In deze oven is het mogelijk om ook ander voedsel bereiden, zoals vis, groenten, kip enzovoort. Zo doe je dat:

1. Plaats het voedsel in een geschikte aluminium houder.
2. Plaats het voedsel in de oven en sluit het deksel.

Opmerking: Tijdens het bakken gaat het werkingslampje aan en uit.

3. Zet de timerknop op de gewenste baktijd.

Opmerking: Als de timer afgaat, schakelt de oven niet uit maar blijft bakken.

4. Controleer de bereiding regelmatig.
5. Wanneer het gerecht gaar is, haal je de houder eruit met een ovenwant.

7. Schoonmaken

7.1 Aanwijzingen voor het schoonmaken

WAARSCHUWING

Dompel niet onder in water en voorkom spatten van water of andere vloeistoffen.

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Gebruik water en een zachte doek om de buitenkant van het apparaat te reinigen.
- Gebruik GEEN water of reinigingsmiddelen om de binnenkant van het apparaat te reinigen.
- Was de pizzascheppen NIET in de vaatwasser.

7.2 Reiniging van de ovensteen

Het is normaal dat de ovensteen door gebruik donkerder wordt.

Na gebruik is het voldoende om de ovensteen te reinigen met een vochtige doek of een spatel of het lemmet van een mes om eventuele aangekoekte resten te verwijderen.

8. Pizzarecepten

8.1 Basisdeeg voor pizza

Ingrediënten voor 500 g deeg:

- 300 g bloem
- 25 g verse bakkersgist
- Een snufje zout
- Een glas lauwwarm water

Instructies

1. Doe de bloem op het werkblad, maak in het midden een kuiltje (de zogenaamde 'fontein') en voeg een afgestreken theelepel fijn zout toe.
2. Verkruiemel de verse bakkersgist in iets minder dan een glas warm water, voeg dit beetje bij beetje toe in het kuiltje in de bloem en kneed het deeg.
 - ✓ In het begin is het deeg vrij zacht en plakkerig, daarna wordt het steviger en elastischer tot het een bal vormt.
3. Sla het deeg meerdere keren op het werkblad en druk het met je polsen in om het glad en homogeen te maken.
 - ✓ Wanneer het deeg gemakkelijk loskomt van je handen en van het werkblad, is het klaar.
4. Vorm een bal, snijd er een kruis in, dek af met een theedoek en laat rijzen op een warme plek.
5. Laat ongeveer 2 uur rusten zodat het deeg in volume kan verdubbelen. Het rijzen duurt minder lang in warmere en vochtigere ruimtes.
 - ✓ Je kunt het deeg nog een paar minuten opnieuw kneden met een beetje olie en meteen gebruiken, of invriezen.

Om het deeg in te vriezen, wikkel je het in doorzichtige huishoudfolie en leg je het in de vriezer.

Om het ingevroren deeg te gebruiken, laat je het ontdooien op kamertemperatuur en kneed je het 5 minuten opnieuw met een beetje olie.

8.2 Pizza margherita

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 2 blikken van 250 g gepelde tomaten
- 200 g pizzamozzarella
- Olie naar smaak
- Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Laat de gepelde tomaten goed uitlekken en snijd ze in stukken.
2. Snijd de mozzarella in plakjes.
3. Rol het deeg gelijkmatig uit.
4. Verdeel de gepelde tomaten over het deeg en laat een rand van ongeveer 3 cm vrij.
5. Voeg zout en een scheutje olie toe.

6. Schuif de pizza in de oven met de pizzascheppen.
7. Voeg na 2–3 minuten de mozzarella toe en een extra scheutje olie.
8. Bak nog 2 minuten.

8.3 Capricciosa

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 2 blikken gepelde tomaten
- 200 g mozzarella
- 10 kleine artisjokken in olie
- 10 zwarte olijven
- Kleine champignons in olie naar smaak
- Olie naar smaak
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Rol het deeg uit.
2. Laat de gepelde tomaten uitlekken en prak ze fijn met een vork.
3. Snijd de mozzarella in plakjes.
4. Halveer de artisjokken en de champignons.
5. Ontpit de olijven.
6. Verdeel de gepelde tomaten, de mozzarella, de artisjokken, de champignons en de olijven over het deeg.
7. Voeg zout, peper en een scheutje olie toe.
8. Schuif de pizza in de oven met de pizzascheppen en bak 4–5 minuten.

8.4 Ham en champignons

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 2 blikken gepelde tomaten
- 3 plakken gekookte ham
- Ongeveer 10 kleine champignons in olie
- 100 g mozzarella
- Olie naar smaak
- Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Laat de gepelde tomaten uitlekken en hak ze fijn.
2. Hak de mozzarella fijn.
3. Halveer de kleine champignons.

4. Snijd de ham in reepjes.
5. Rol het deeg uit.
6. Verdeel de gepelde tomaten en de mozzarella over het deeg.
7. Voeg een scheutje olie en zout toe.
8. Voeg de ham toe en tot slot de kleine champignons.
9. Schuif de pizza in de oven met de pizzascheppen en bak 4–5 minuten.

8.5 Gorgonzola en worst

Ingrediënten voor 4 personen

- 350 g deeg
- 2 kopjes tomatensaus
- 150 g gorgonzola
- 150 g verse worst

Bereidingswijze

1. Rol het deeg heel dun uit.
2. Verdeel de tomatensaus over het deeg en laat een rand van ongeveer 2 vingers vrij.
3. Voeg de gorgonzola in stukjes toe.
4. Haal het vel van de worst, verkruimel hem en verdeel hem erover.
5. Schuif de pizza in de oven met de pizzascheppen, zonder zout of olie toe te voegen.
6. Bak 4-5 minuten.

8.6 Marinara

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 2 blikken gepelde tomaten
- 2 eetlepels oregano
- 2 teentjes knoflook
- Extra vierge olijfolie naar smaak
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Laat de gepelde tomaten uitlekken en hak ze fijn.
2. Snijd de knoflook in dunne plakjes.
3. Rol het deeg heel dun uit, maar laat de rand iets dikker.
4. Verdeel de gepelde tomaten over het deeg zonder de rand te bedekken.
5. Voeg de knoflook toe.
6. Bestrooi met oregano, zout en peper.

7. Voeg een scheutje olie toe.
8. Schuif de pizza in de oven met de pizzascheppen en bak 4–5 minuten.

8.7 Met champignons

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 500 g champignons of porcini
- 2 eetlepels peterselie
- 1 teentje knoflook
- 2 blikken gepelde tomaten
- 100 g mozzarella
- Olie naar smaak
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Reinig de champignons en snijd ze in plakjes.
2. Bak ze in een pan met een beetje olie, knoflook en peterselie tot ze hun vocht verliezen.
3. Snijd de mozzarella in plakjes.
4. Laat de gepelde tomaten uitlekken en hak ze fijn.
5. Rol het deeg dun uit en laat een rand van ongeveer 2 cm vrij.
6. Verdeel de gepelde tomaten en de mozzarella over het deeg.
7. Voeg de champignons toe.
8. Voeg een scheutje olie toe en schuif in de oven met de pizzascheppen.
9. Bak 4-5 minuten.

8.8 Met artisjokken en rauwe ham

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 100 g rauwe ham van het type Parma
- 1 kopje tomatensaus
- 100 g pizzamozzarella
- 2 artisjokken
- Olie naar smaak
- Zout naar smaak
- 1 partje citroen (voor het water)

Bereidingswijze

1. Reinig de artisjokken door de harde bladeren en de punt te verwijderen. Was ze, snijd ze in dunne plakjes en leg ze in water met citroen.
2. Snijd de mozzarella in stukjes.

3. Rol het deeg uit.
4. Verdeel de saus, de mozzarella en de goed drooggedekte artisjokken over het deeg.
5. Voeg een scheutje olie toe.
6. Schuif de pizza in de oven met de pizzascheppen en bak 4–5 minuten.
7. Voeg direct na het bakken de rauwe ham toe en serveer.

8.9 Quattro stagioni

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g deeg
- 2 blikken gepelde tomaten
- 200 g mozzarella
- 50 g gekookte ham
- Kleine artisjokken in olie naar smaak
- Kleine champignons in olie naar smaak
- 1 snufje oregano
- Olie naar smaak
- Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Laat de gepelde tomaten uitlekken en snijd ze in stukken.
2. Snijd de mozzarella in plakjes.
3. Snijd het vet van de ham.
4. Halveer de artisjokken en de champignons.
5. Rol het deeg uit.
6. Beleg met de gepelde tomaten en de mozzarella en voeg zout toe.
7. Verdeel de pizza denkbeeldig in 4 punten: één met oregano, één met ham, één met artisjokken en één met champignons.
8. Besprenkel met olie.
9. Schuif de pizza in de oven met de pizzascheppen en bak 4–5 minuten.

8.10 Napoletana

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 2 blikken gepelde tomaten
- 150 g pizzamozzarella
- 4–5 ansjovisfilets
- 1 eetlepel oregano
- Olijfolie naar smaak
- Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Laat de gepelde tomaten goed uitlekken.
2. Snijd de mozzarella in blokjes.
3. Spoel de ansjovisfilets af.
4. Rol het deeg uit en laat een rand van ongeveer 2 cm vrij.
5. Verdeel de gepelde tomaten over het deeg en voeg matig zout toe.
6. Voeg de mozzarella toe en leg de ansjovisfilets er gelijkmatig op.
7. Besprenkel met een flinke scheut olie.
8. Schuif de pizza in de oven met de pizzascheppen en bak 4–5 minuten.
9. Bestrooi de pizza voor het serveren met oregano.

8.11 Pugliese

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 1 grote ui
- 60 g pecorinokaas
- 2 blikken gepelde tomaten
- Olie naar smaak
- Zout naar smaak
- Peper (optioneel)

Bereidingswijze

1. Hak de ui fijn.
2. Laat de gepelde tomaten uitlekken en hak ze fijn.
3. Rasp de pecorinokaas in grove schilfers.
4. Knead het deeg opnieuw met een beetje olie.
5. Rol het uit en bestuif het met een beetje bloem.
6. Verdeel eerst de ui en daarna de gepelde tomaten over het deeg.
7. Voeg zout en een scheutje olie toe.
8. Voeg als laatste de pecorinokaas toe (en peper als je wilt).
9. Schuif de pizza in de oven met de houten pizzascheppen en bak 4–5 minuten.

8.12 Romana

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g deeg
- 2 blikken gepelde tomaten
- 200 g mozzarella
- 4 ansjovisfilets

- Kappertjes naar smaak
- Zout naar smaak
- Olie naar smaak

Bereidingswijze

1. Laat de gepelde tomaten uitlekken en hak ze fijn.
2. Spoel de kappertjes en de ansjovisfilets goed af.
3. Snijd de ansjovisfilets in stukjes.
4. Snijd de mozzarella in plakjes.
5. Rol het deeg dun uit en laat een rand van ongeveer 2 cm vrij.
6. Verdeel de tomaten over het deeg en voeg weinig zout toe.
7. Voeg de kappertjes en de ansjovisfilets toe.
8. Voeg een scheutje olie toe en schuif in de oven met de pizzascheppen.
9. Voeg na 2–3 minuten de mozzarella toe.
10. Bak nog 2 minuten.

8.13 Siciliana

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g deeg
- 4 gezouten ansjovissen
- 20 pittige zwarte olijven
- 1 flinke pluk verse basilicum
- 1 kopje tomatensaus
- 100 g mozzarella (optioneel)
- Olie naar smaak
- Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Rol het deeg vrij dik uit.
2. Bestuif met bloem, dek af met een doek en zet het apart.
3. Spoel de ansjovissen af en verwijder de graten.
4. Was de basilicum en pluk de blaadjes.
5. Hak de mozzarella fijn.
6. Verdeel eerst de mozzarella (als je die gebruikt) en daarna de tomatensaus over het deeg.
7. Voeg basilicum, ansjovis en olijven toe.
8. Besprenkel met een scheutje olie.
9. Bak 5-6 minuten.

9. Technische gegevens

9.1 Kenmerken van de pizza-oven

Kenmerk	Beschrijving
Model	G10216
Temperatuurregeling	Tot 400°C
Timer	8 minuten
Meegeleverde accessoires	• aluminium pizzascheppen

9.2 Elektrische kenmerken

Kenmerk	Beschrijving
Beschermingsklasse	⚡ I
Voeding	AC 220-240V~50-60 Hz
Vermogen	1400 W
Verbruik in uitgeschakelde stand	0 W Je schakelt het apparaat uit met de draaiknop.

10. Service

10.1 Servicedienst

Neem bij een storing of defect, of voor informatie, contact op met de dichtstbijzijnde technische servicedienst.

Om het dichtstbijzijnde servicecentrum te vinden, neem je contact op met de verantwoordelijke voor de servicecentra via telefoonnummer +39 0541 694246 of via het e-mailadres service@trevidea.it.

11. Afvoer



Zoals voorgeschreven door de Europese richtlijn 2012/19/EU mag het product niet worden afgevoerd met het ongesorteerde huishoudelijk afval.

De eigenaar is verantwoordelijk voor het afvoeren van zowel deze producten als andere elektrische en elektronische apparatuur via de specifieke inzamelpunten die door de overheid of de lokale overheidsinstanties zijn aangewezen.

Correcte afvalverwerking en recycling helpen mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen.

Neem voor uitgebreidere informatie over de afvalverwerking contact op met de bevoegde overheidsinstanties, de afvalinzameldienst of de verkoper bij wie je het product hebt gekocht.

Als het product klein is (buitenafmetingen kleiner dan 25 cm), kun je het bij de verkoper terugbrengen zonder dat je verplicht bent een nieuw product te kopen of je kunt het inleveren op het moment van aankoop van een gelijkwaardig product.

Innehåll | sv

1	MEDDELANDEN OCH SYMBOLER I HANDBOKEN	121
2	SÄKERHETSANVISNINGAR	122
3	BESKRIVNING AV PIZZAUGNEN	125
4	STRUKTUR	125
5	FUNKTION	126
6	TILLAGNING	126
7	RENGÖRING	127
8	PIZZARECEPT	128
9	TEKNISKA DATA	135
10	SERVICE	135
11	AVFALLSHANTERING	136

1. Meddelanden och symboler i handboken

1.1 Säkerhetsmeddelanden

VARNING

Varnar för en farlig situation som kan leda till dödsfall eller allvarliga skador om den inte undviks.

FÖRSIKTIGHET

Varnar för en farlig situation som kan orsaka lindriga skador om den inte undviks.

1.2 Andra meddelanden

OBSERVERA

Anger skyldigheter som kan orsaka skador på maskinen om de inte uppfylls.

1.3 Skyddsklasssymboler

Symbol	Beskrivning
	Skyddsklass I: Apparaten har en kontakt med jordpol och får endast användas i jordatuttag.
	Skyddsklass II: Apparaten är dubbelisolerad och kräver ingen jordad kontakt.

2. Säkerhetsanvisningar

2.1 Allmänna varningar



Läs bruksanvisningen noggrant innan du installerar och använder apparaten. Spara hänvisningen till den digitala handboken för eventuell framtida konsultation.

2.2 Varningar för anslutning till elnätet

- Anslut apparaten enligt tillverkarens anvisningar: felaktig installation kan orsaka skador på personer, djur eller egendom.
- Kontrollera att de maximala effektvärdena som anges på apparatens typskylt är kompatibla med elnätet.
- Använd vid behov endast adaptrar, grenuttag och förlängningssladdar som uppfyller gällande säkerhetsnormer utan att överskrida de angivna gränserna för strömförbrukning och effekt.
- Håll elkabeln borta från heta ytor eller vassa föremål.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och före rengöring.
- Dra inte i elkabeln för att dra ur stickkontakten.
- Använd inte apparaten om elkabeln eller kontakten är skadad eller om det föreligger kortslutning.

2.3 Anvisningar för korrekt placering

- Förvara apparaten på en torr plats. Håll apparaten borta från regn, fukt, frost eller andra skadliga väderförhållanden.
- Håll apparaten borta från brandfarliga material (t.ex. gardiner).
- Placera apparaten på en hållbar, plan och stabil yta.
- Se till att ventilationsöppningarna alltid är fria.
- Lämna tillräckligt med utrymme på sidorna under användning för korrekt ventilation.
- Använd inte apparaten som avställningsyta eller förvaringsplats för föremål, livsmedel, kastruller eller behållare.

2.4 Varningar för säker användning av apparaten

FÖRSIKTIGHET

Apparaten är utrustad med en värmefunktion.

Under användning kan vissa ytor nå höga temperaturer. Använd apparaten försiktigt och rör endast de ytor som är avsedda för detta.

- Rulla ut elkabeln helt före varje användning.
- Denna apparat är inte en leksak: den får inte användas av barn, även om de är äldre än 8 år.
- Håll apparaten och elkabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Låt inte elkabeln hänga över arbetsytor där den kan nås av barn.

- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med begränsad erfarenhet, får endast använda apparaten under uppsikt eller efter att ha fått instruktioner om säker användning.
- Rör inte apparaten med våta händer eller barfota.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Skydda apparaten mot stötar och fall.
- Använd inte apparaten med externa timers eller fjärrkontroller.
- Använd endast originalreservdelar och kompatibla tillbehör.

2.5 Varningar vid första användningen

- Kontrollera före användning att apparaten och alla dess delar är hela. Vid tveksamhet, använd inte apparaten och kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Förvara förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, gem etc.) utom räckhåll för barn. Skaffa bort dem enligt gällande regler för avfallssortering.

2.6 Varningar vid användning

FÖRSIKTIGHET

Glödgheta delar.

Brand.

Låt INTE brännbara material (t.ex. olja, mjöl, fastbrända degrester osv.) falla på stenplattan. Om rester hamnar på stenplattan, stäng av ugnen och ta bort dem. Om du ser lågor ska du omedelbart stänga av ugnen, dra ur stickkontakten och vänta tills alla delar har svalnat helt innan du tar bort dem.

- Före användning ska du ta bort allt material från tillagningsutrymmet och rulla ut elkabeln helt.
- Sätt endast in livsmedel i storlekar som passar ugnen.
- För inte in redskap av metall, plast eller papper.
- När tillagningen är klar, öppna ugnen åt höger eller åt vänster. Öppna inte framifrån: het ånga kommer ut.
- Hantera nyss tillagade livsmedel försiktigt: de kan vara heta.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är i drift.
- Rör inte apparatens invändiga delar under användning.
- Undvik att vätskor kommer in i ugnen.
- Stoppa inte in föremål i ventilationsöppningarna.
- Dra ur stickkontakten efter användning.

2.7 Varningar vid rengöring

- Före rengöring ska du dra ur stickkontakten och vänta tills alla delar har svalnat helt.
- Rengör endast utsidan med vatten och en svamp.
- Rengör den eldfasta stenplattan endast med en fuktig trasa eller använd en spatel eller kniveggen för att ta bort eventuella rester.

2.8 Varningar vid fel och reparationer

- Vid fel, funktionsstörningar eller skadad elkabel ska du inte öppna eller göra otillåtna ändringar på apparaten.
- Endast tillverkaren, auktoriserad service eller kvalificerad personal får öppna och reparera apparaten.
- Om apparaten är trasig och du inte tänker reparera den ska du göra den obrukbar. Gör detta genom att klippa av elkabeln.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan äventyra säkerheten och ogiltigförklara garantin.

3. Beskrivning av pizzaugnen

3.1 Egenskaper och användning

Elektrisk pizzaugn med håll av eldfast sten.

Det eldfasta materialet avger värmen jämnt och absorberar fukten från degen under tillagningen. Det gör att du får en fräsigt och krispig pizza, som den som tillagas i pizzeriornas vedeldade ugnar. Den är avsedd för att tillaga både färsk deg och färdig deg (fryst eller förgräddad). För färsk deg är den genomsnittliga tillagningstiden cirka 4-5 minuter. För färdig deg är tillagningstiden kortare än den som anges av tillverkaren på förpackningen.

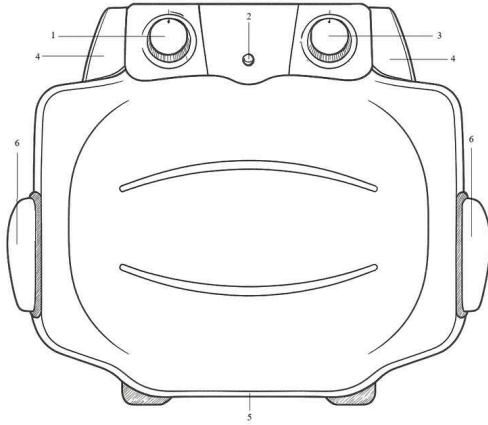
3.2 Tillbehör

Ugnen levereras med följande tillbehör:

- aluminiumspadar för att sätta in och ta ut ur ugnen

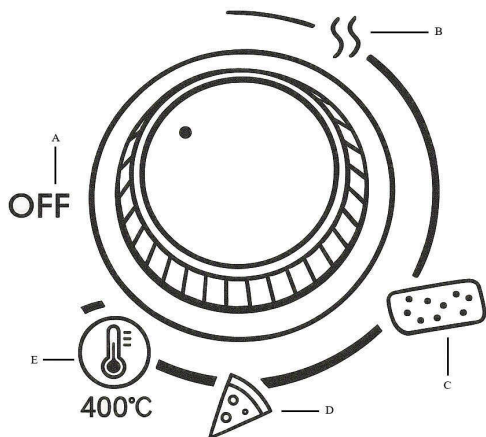
4. Struktur

4.1 Beskrivning av komponenterna



Del	Beskrivning
1	Temperaturvred
2	Funktionsindikator
3	Timervred
4	Bakre fötter
5	Främre fot
6	Handtag

4.2 Temperaturvred



Del	Beskrivning
A	Avstängd
B	Varmhållningsfunktion
C	Pinsa-funktion
D	Pizza-funktion
E	Maximal temperatur

5. Funktion

5.1 Förvärmning

Innan du sätter in maten, förvärm den tomma ugnen med locket stängt i några minuter:

1. Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
2. Ställ temperaturvredet på pinsa- eller pizza-funktionen.
✓ Funktionsindikatorn tänds.

När funktionsindikatorn slocknar är ugnen redo för tillagning.

6. Tillagning

6.1 Så här tillagar du pizza eller pinsa

Obs: Om pizza eller pinsa är djupfryst, låt den först tina i rumstemperatur under den tid som anges på förpackningen.

1. Mjöla spadarna, lägg sedan pizzan eller pinsan på dem, toppa den vid behov och sätt in den i ugnen.

⚠ FÖRSIKTIGHET Låt INTE ingredienser (t.ex. olja, tomat, mozzarella osv.) hamna på stenplattan eftersom stenen absorberar dem.

2. Ta bort spadarna och stäng locket.
3. Ställ in temperaturen med det avsedda vredet på pizza- eller pinsa-funktionen.

4. Ställ timervredet på önskad tillagningstid.

Obs: När timern ringer stängs inte ugnen av utan fortsätter att tillaga.

5. Kontrollera tillagningen regelbundet.

Obs: Under tillagningen tänds och slocknar funktionsindikatorn.

6. Ta ut pizzan eller pinsan med spadarna när de är klara.
7. Låt locket vara öppet i cirka 2 minuter mellan en tillagning och nästa.

6.2 Så här tillagar du andra livsmedel

I den här ugnen kan du även tillaga annan mat, till exempel fisk, grönsaker, kyckling osv. Gör så här:

1. Lägg maten i en avsedd aluminiumbehållare.
2. Lägg i maten och stäng locket.

Obs: Under tillagningen tänds och slocknar funktionsindikatorn.

3. Ställ timervredet på önskad tillagningstid.

Obs: När timern ringer stängs inte ugnen av utan fortsätter att tillaga.

4. Kontrollera tillagningen regelbundet.
5. När maträtten är färdiglagad, ta ut behållaren med en grytlapp.

7. Rengöring

7.1 Indikationer vid rengöring

VARNING

Lägg inte apparaten i vatten och undvik stänk av vatten eller andra vätskor.

- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan du börjar rengöra den.
- Använd vatten och en mjuk trasa för att rengöra apparatens utsida.
- Använd INTE vatten eller rengöringsmedel för att rengöra apparatens insida.
- Diska INTE spadarna i diskmaskin.

7.2 Rengöring av den eldfasta stenen

Det är normalt att den eldfasta stenen blir mörkare med tiden.

Efter användning räcker det att torka av den med en fuktig trasa eller använda en spatel eller knivbladet för att ta bort eventuella beläggningar.

8. Pizzarecept

8.1 Grunddeg för pizza

Ingredienser för 500 g deg:

- 300 g mjöl
- 25 g färsk jäst
- En nypa salt
- Ett glas ljummet vatten

Instruktioner

1. Häll ut mjölet på arbetsbänken, gör en grop i mitten för att bilda en så kallad brunn och tillsätt en struken tesked fint salt.
2. Smula ner jästen i knappt ett glas varmt vatten, tillsätt det lite i taget i mitten av mjölbrunnen och knåda.
 - ✓ I början är degen ganska mjuk och klabbig, sedan blir den fastare och elastisk tills den bildar en boll.
3. Slå degen mot arbetsytan flera gånger och tryck på den med handlederna så att den blir slät och jämn.
 - ✓ När degen lätt lossnar från händerna och arbetsytan är den färdig.
4. Forma degen till en boll, skär ett kors i den, täck med en kökshandduk och låt jäsa på ett varmt ställe.
5. Låt vila i cirka 2 timmar så att degen kan fördubblas i volym. Jäsningen tar kortare tid i varmare och fuktigare miljöer.
 - ✓ Degen kan knådas om i några minuter med lite olja och användas direkt eller frysas in.

För att frysa in degen, linda in den i plastfolie och lägg den i frysen.

För att använda fryst deg, tina den i rumstemperatur och knåda om den i 5 minuter med lite olja.

8.2 Pizza Margherita

Ingredienser för 4 personer

- 400 g deg
- 2 burkar à 250 g skalade tomater
- 200 g pizzamozzarella
- Olja efter smak
- Salt efter smak

Gör så här

1. Låt de skalade tomaterna rinna av ordentligt och skär dem i bitar.
2. Skär mozzarellan i skivor.
3. Kavla ut degen jämnt.
4. Fördela de skalade tomaterna och lämna en kant på cirka 3 cm.
5. Salta och ringla över lite olja.

6. Sätt in pizzan i ugnen med spadarna.
7. Efter 2-3 minuter, lägg på mozzarellan och ringla över lite olja till.
8. Tillaga i ytterligare 2 minuter.

8.3 Capricciosa

Ingredienser för 4 personer

- 400 g deg
- 2 burkar skalade tomater
- 200 g mozzarella
- 10 kronärtskockshjärtan i olja
- 10 svarta oliver
- Champinjoner i olja efter smak
- Olja efter smak
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

1. Kavla ut degen.
2. Låt de skalade tomaterna rinna av och mosa dem med en gaffel.
3. Skär mozzarellan i skivor.
4. Skär kronärtskockorna och champinjonerna i halvor.
5. Kärna ur oliverna.
6. Fördela de skalade tomaterna, mozzarellan, kronärtskockorna, champinjonerna och oliverna på degen.
7. Salta, peppra och ringla över lite olja.
8. Sätt in i ugnen med spadarna och tillaga i 4-5 minuter.

8.4 Skinka och svamp

Ingredienser för 4 personer

- 400 g deg
- 2 burkar skalade tomater
- 3 skivor kokt skinka
- Cirka 10 champinjoner i olja
- 100 g mozzarella
- Olja efter smak
- Salt efter smak

Gör så här

1. Låt de skalade tomaterna rinna av och hacka dem i bitar.
2. Skär mozzarellan.
3. Skär champinjonerna i halvor.

4. Skär skinkan i strimlor.
5. Kavla ut degen.
6. Fördela de skalade tomaterna och mozzarellan.
7. Ringla över lite olja och salta.
8. Lägg på skinkan och till sist champinjoner.
9. Sätt in i ugnen med spadarna och tillaga i 4-5 minuter.

8.5 Gorgonzola och fläskkorv

Ingredienser för 4 personer

- 350 g deg
- 2 koppar tomatås
- 150 g gorgonzola
- 150 g fläskkorv

Gör så här

1. Kavla ut degen mycket tunt.
2. Fördela tomatåsen och lämna en kant på cirka 2 fingrar.
3. Lägg på gorgonzolan i bitar.
4. Skinna fläskkorven, smula den och fördela den ovanpå.
5. Sätt in i ugnen med spadarna, utan att salta eller tillsätta olja.
6. Tillaga i 4-5 minuter.

8.6 Alla marinara

Ingredienser för 4 personer

- 400 g deg
- 2 burkar skalade tomater
- 2 matskedar oregano
- 2 vitlöksklyftor
- Extra jungfruolivolja efter smak
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

1. Låt de skalade tomaterna rinna av och hacka dem i bitar.
2. Skär vitlöken i tunna skivor.
3. Kavla ut degen mycket tunt och lämna kanten något tjockare.
4. Fördela de skalade tomaterna utan att täcka kanten.
5. Tillsätt vitlöken.
6. Strö över oregano, salta och peppra.

7. Ringla över lite olja.
8. Sätt in i ugnen med spadarna och tillaga i 4-5 minuter.

8.7 Med svamp

Ingredienser för 4 personer

- 400 g deg
- 500 g champinjoner eller karljohanssvamp
- 2 matskedar oregano
- 1 vitlöksklyfta
- 2 burkar skalade tomater
- 100 g mozzarella
- Olja efter smak
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

1. Rengör och skiva svampen.
2. Fräs den i en stekpanna med lite olja, vitlök och persilja tills den släpper vätskan.
3. Skär mozzarellan i skivor.
4. Låt de skalade tomaterna rinna av och hacka dem i bitar.
5. Kavla ut degen tunt och lämna en kant på cirka 2 cm.
6. Fördela de skalade tomaterna och mozzarellan.
7. Lägg på svampen.
8. Ringla över lite olja och lägg in i ugnen med spadarna.
9. Tillaga i 4-5 minuter.

8.8 Med kronärtskocka och parmaskinka

Ingredienser för 4 personer

- 400 g deg
- 100 g lufttorkad parmaskinka
- 1 kopp tomatsås
- 100 g pizzamozzarella
- 2 kronärtskockor
- Olja efter smak
- Salt efter smak
- 1 citronklyfta (till vattnet)

Gör så här

1. Rengör kronärtskockorna genom att ta bort hårda blad och toppen. Skölj dem, skiva dem tunt och lägg dem i vatten med citron.
2. Skär mozzarellan i bittar.

3. Kavla ut degen.
4. Fördela såsen, mozzarellan och väl avrunna kronärtskockor.
5. Häll över lite olja.
6. Sätt in i ugnen med spadarna och tillaga i 4-5 minuter.
7. När pizzan precis har tagits ut, lägg på skinkan och servera.

8.9 Quattro stagioni

Ingredienser för 4 personer

- 500 g deg
- 2 burkar skalade tomater
- 200 g mozzarella
- 50 g kokt skinka
- Kronärtskockor i olja efter smak
- Champinjoner i olja efter smak
- 1 nypa oregano
- Olja efter smak
- Salt efter smak

Gör så här

1. Låt de skalade tomaterna rinna av och skär dem i bitar.
2. Skär mozzarellan i skivor.
3. Ta bort fettet från skinkan.
4. Skär kronärtskockorna och champinjoner i halvor.
5. Kavla ut degen.
6. Fördela de skalade tomaterna och mozzarellan och salta.
7. Dela pizzan i fyra delar: en med oregano, en med skinka, en med kronärtskockshjärtan och en med champinjoner.
8. Ringla över lite olja.
9. Sätt in i ugnen med spadarna och tillaga i 4-5 minuter.

8.10 Napoletana

Ingredienser för 4 personer

- 400 g deg
- 2 burkar skalade tomater
- 150 g pizzamozzarella
- 4-5 ansjovisfiléer
- 1 matsked oregano
- Olivolja efter smak
- Salt efter smak

Gör så här

1. Låt de skalade tomaterna rinna av ordentligt.
2. Skär mozzarellan i tärningar.
3. Skölj ansjovisfiléerna.
4. Kavla ut degen och lämna en kant på cirka 2 cm.
5. Fördela de skalade tomaterna och salta med måtta.
6. Tillsätt mozzarella och fördela ansjovisarna jämnt över den.
7. Häll över rikligt med olja.
8. Sätt in i ugnen med spadarna och tillaga i 4-5 minuter.
9. Strö över oregano före servering.

8.11 Pugliese**Ingredienser för 4 personer**

- 400 g deg
- 1 stor lök
- 60 g pecorino-ost
- 2 burkar skalade tomater
- Olja efter smak
- Salt efter smak
- Peppar (valfritt)

Gör så här

1. Hacka löken.
2. Låt de skalade tomaterna rinna av och hacka dem i bitar.
3. Riv pecorino-osten i grova spån.
4. Arbeta degen igen med lite olja.
5. Kavla ut den och mjöla lätt.
6. Fördela löken och sedan de skalade tomaterna.
7. Salta och ringla över lite olja.
8. Avsluta med pecorino-osten (och peppar om du vill).
9. Sätt in i ugnen med träspadarna och tillaga i 4-5 minuter.

8.12 Romana**Ingredienser för 4 personer**

- 400 g deg
- 2 burkar skalade tomater
- 200 g mozzarella
- 4 ansjovisfiléer

- Kapris efter smak
- Salt efter smak
- Olja efter smak

Gör så här

1. Låt de skalade tomaterna rinna av och hacka dem i bitar.
2. Skölj kaperisen och ansjovisfiléerna noggrant.
3. Skär ansjovisfiléerna i bitar.
4. Skär mozzarellan i skivor.
5. Kavla ut degen tunt och lämna en kant på 2 cm.
6. Fördela tomaterna och salta lite.
7. Tillsätt kaperisen och ansjovisfiléerna.
8. Ringla över lite olja och lägg in i ugnen med spadarna.
9. Efter 2-3 minuter, lägg på mozzarellan.
10. Tillaga i ytterligare 2 minuter.

8.13 Siciliana

Ingredienser för 4 personer

- 500 g deg
- 4 saltade ansjovisar
- 20 svarta starkkryddade oliver
- 1 knippe färsk basilika
- 1 kopp tomatsås
- 100 g mozzarella (valfritt)
- Olja efter smak
- Salt efter smak

Gör så här

1. Kavla ut degen ganska tjockt.
2. Mjöla lätt, täck med en kökshandduk och ställ åt sidan.
3. Skölj och bena ur ansjovisen.
4. Skölj och plocka isär basilikabladen.
5. Skär mozzarellan.
6. Fördela först mozzarellan (om använd) på degen och sedan tomatsåsen.
7. Tillsätt basilika, ansjovis och oliver.
8. Ringla över lite olja.
9. Tillaga i 5-6 minuter.

9. Tekniska data

9.1 Pizzaugnens egenskaper

Egenskap	Beskrivning
Modell	G10216
Temperaturreglering	Upp till 400°
Timer	8 minuter
Medföljande tillbehör	• aluminiumspadar

9.2 Elektriska egenskaper

Egenskap	Beskrivning
Skyddsklass	⚡ I
Strömförsörjning	AC 220-240V~50-60 Hz
Effekt	1400 W
Förbrukning avstängd	0 W Apparaten stängs av med vredet.

10. Service

10.1 Kundtjänst

Kontakta närmaste tekniska servicecenter vid funktionsstörning eller fel, eller om du behöver information.

För att få reda på var närmaste servicecenter finns, kontakta servicecenteransvarig på telefonnummer +39 0541 694246 eller på e-postadressen service@trevidea.it.

11. Avfallshantering



Enligt EU-direktivet 2012/19/EU får produkten inte skaffas bort tillsammans med osorterat hushållsavfall.

Det är ägarens ansvar att skaffa bort både dessa produkter och annan elektrisk och elektronisk utrustning via de särskilda insamlingsställen som anvisas av staten eller lokala myndigheter.

Korrekt avfallshantering och återvinning bidrar till att förebygga potentiellt negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

För mer detaljerad information om avfallshantering, kontakta behöriga myndigheter, avfallshanteringsföretag eller återförsäljaren där du köpte produkten. Om produkten är liten (yttermått under 25 cm) kan du lämna tillbaka den till återförsäljaren utan att behöva köpa en ny, eller lämna tillbaka den i samband med att du köper en motsvarande produkt.

Spis treści | pl

1	KOMUNIKATY I SYMBOLE ZNAJDUJĄCE SIĘ W INSTRUKCJI	138
2	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	139
3	OPIS PIECA DO PIZZY	142
4	BUDOWA	142
5	DZIAŁANIE	143
6	PIECZENIE	143
7	CZYSZCZENIE	144
8	PRZEPISY NA PIZZĘ	145
9	DANE TECHNICZNE	152
10	SERWIS	152
11	UTYLIZACJA	153

1. Komunikaty i symbole znajdujące się w instrukcji

1.1 Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować lekkie obrażenia.

1.2 Inne komunikaty

POWIADOMIENIE

Oznacza zobowiązania, których niespełnienie może spowodować uszkodzenie maszyny.

1.3 Symbole klas ochronności

Symbol	Opis
	Klasa ochronności I: urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z bolcem uziemiającym i jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gniazdkach z uziemieniem.
	Klasa ochronności II: urządzenie jest wyposażone w podwójną izolację, nie ma potrzeby stosowania wtyczki z uziemieniem.

2. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

2.1 Ostrzeżenia ogólne



Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia. Zachować odnośnik do instrukcji w wersji cyfrowej, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

2.2 Ostrzeżenia dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Podłączyć urządzenie zgodnie z instrukcjami producenta: nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt lub uszkodzenie mienia.
- Sprawdzić, czy dane dotyczące mocy maksymalnej podane na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.
- Jeśli to konieczne, używać wyłącznie adapterów, gniazd wielokrotnych i przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, nie przekraczając podanych limitów poboru prądu i mocy.
- Trzymać przewód zasilający z dala od gorących powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane, oraz przed każdym czyszczeniem.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć wtyczkę.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone albo w przypadku zwarcia.

2.3 Ostrzeżenia dotyczące prawidłowego ustawienia

- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu. Trzymać urządzenie z dala od deszczu, wilgoci, mrozu i innych szkodliwych warunków atmosferycznych.
- Trzymać urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych (np. zasłon).
- Ustawić urządzenie na solidnej, równej i stabilnej powierzchni.
- Upewnić się, że szczeliny wentylacyjne są zawsze drożne.
- Podczas używania pozostawić odpowiednią ilość miejsca po bokach, aby zapewnić prawidłową wentylację.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni do odkładania ani jako miejsca do przechowywania przedmiotów, żywności, garnków lub pojemników.

2.4 Ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia



UWAGA

Urządzenie jest wyposażone w funkcję grzania.

Podczas używania niektóre powierzchnie mogą osiągać wysokie temperatury. Używać urządzenia ostrożnie i dotykać tylko powierzchni do tego przeznaczonych.

- Przed każdym użyciem całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- To urządzenie nie jest zabawką: nie może być używane przez dzieci, nawet w wieku powyżej 8 lat.
- Trzymać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z powierzchni roboczej, gdzie dziecko może go chwycić.

- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo z niewielkim doświadczeniem mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami ani stojąc boso.
- Nie używać urządzenia jako urządzenia grzewczego.
- Chronić urządzenie przed uderzeniami i upadkami.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznymi timerami ani pilotami zdalnego sterowania.
- Używać wyłącznie oryginalnych i kompatybilnych części zamiennych oraz akcesoriów.

2.5 Ostrzeżenia dotyczące pierwszego użycia

- Przed użyciem sprawdzić, czy urządzenie i wszystkie jego części są w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać go i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Trzymać materiały opakowaniowe (worki plastikowe, styropian, zszywki itp.) poza zasięgiem dzieci. Utylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

2.6 Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

UWAGA

Rozżarzone części.

Pożar.

NIE dopuszczać do tego, aby na kamienną płytę dostały się materiały łatwopalne (np. olej, mąka, zaschnięte resztki ciasta itp.). Jeśli takie materiały spadną na kamienną płytę, wyłączyć piekarnik i usunąć je. W razie zauważenia płomieni, natychmiast wyłączyć piekarnik, odłączyć wtyczkę od gniazdka i poczekać, aż wszystkie części całkowicie ostygną, zanim je się wyjmie.

- Przed użyciem usunąć wszystkie materiały z komory pieczenia i całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Wkładać tylko potrawy o rozmiarach odpowiednich do piekarnika.
- Nie wkładać przyborów z metalu, tworzywa sztucznego ani papieru.
- Po zakończeniu pieczenia otwierać piekarnik w prawo lub w lewo. Nie otwierać od przodu: z urządzenia wydobywa się gorąca para.
- Ostrożnie obchodzić się z dopiero co upieczonymi potrawami, gdyż mogą poparzyć.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy pracuje.
- Nie dotykać wewnętrznych części urządzenia podczas użytkowania.
- Nie dopuszczać do tego, aby płyny dostały się do piekarnika.
- Nie wkładać przedmiotów do szczelin wentylacyjnych.
- Po użyciu odłączyć wtyczkę.

2.7 Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

- Przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę od gniazdka i poczekać, aż wszystkie części całkowicie ostygną.
- Część zewnętrzną czyścić tylko wodą i gąbką.
- Płytę z kamienia ogniotrwałego czyścić tylko wilgotną ściereczką albo użyć szpatułki lub ostrza noża, aby usunąć ewentualne pozostałości.

2.8 Ostrzeżenia w przypadku usterek i napraw

- W przypadku usterki, nieprawidłowego działania lub uszkodzonego przewodu nie otwierać urządzenia ani nim nie manipulować.
- Tylko producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany personel mogą otwierać i naprawiać urządzenie.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone i nie zamierza się go naprawiać, należy uniemożliwić jego dalsze użytkowanie. W tym celu przeciąć przewód zasilający.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może zagrozić bezpieczeństwu i unieważnić gwarancję.

3. Opis pieca do pizzy

3.1 Parametry i użytkowanie

Elektryczny piec do pizzy z płytą do pieczenia z kamienia ogniotrwałego.

Materiał ogniotrwały równomiernie oddaje ciepło i pochłania wilgoć z ciasta podczas pieczenia. Pozwala to uzyskać aromatyczną i chrupiącą pizzę, jak z pieców opalanych drewnem w pizzeriach. Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia zarówno świeżego ciasta, jak i gotowego ciasta (mrożonego lub wstępnie podpieczonego). W przypadku świeżego ciasta średni czas pieczenia wynosi około 4-5 minut. W przypadku gotowego ciasta czas pieczenia jest krótszy niż ten podany przez producenta na opakowaniu.

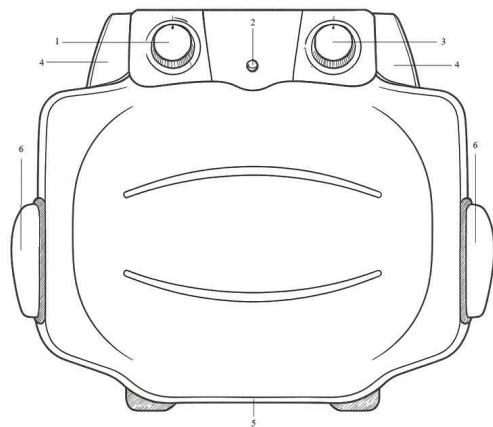
3.2 Akcesoria

Piekarnik jest wyposażony w następujące akcesoria:

- aluminiowe łopatkę do wkładania i wyjmowania z piekarnika

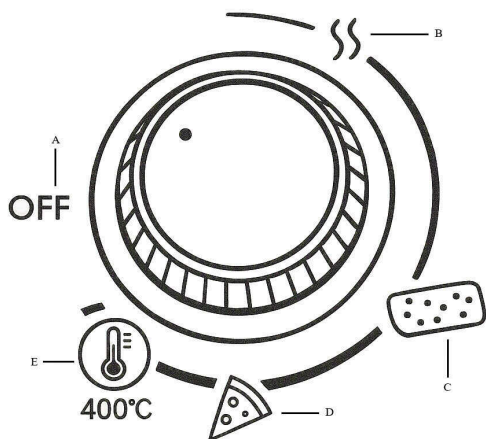
4. Budowa

4.1 Opis elementów



Część	Opis
1	Pokrętko temperatury
2	Kontrolka pracy
3	Pokrętko timera
4	Tylne nóżki
5	Przednie nóżki
6	Uchwyty

4.2 Pokrętło temperatury



Część	Opis
A	Wyłączone
B	Funkcja podtrzymywania ciepła
C	Funkcja pinsa
D	Funkcja pizza
E	Maksymalna temperatura

5. Działanie

5.1 Nagrzewanie wstępne

Przed włożeniem potraw wstępnie nagrzać pusty piekarnik z zamkniętą pokrywą przez kilka minut:

1. Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
2. Ustawić pokrętło temperatury na funkcję pinsa lub funkcję pizza.
✓ Zapali się kontrolka pracy.

Gdy kontrolka pracy zgaśnie, piekarnik jest gotowy do pieczenia.

6. Pieczenie

6.1 Jak upiec pizzę lub pinsę

Adnotacja: Jeśli pizza lub pinsa jest mrożona, najpierw rozmrozić ją w temperaturze pokojowej przez czas wskazany na opakowaniu.

1. Oprószyć łożatki mąką, następnie ułożyć pizzę lub pinsę na łożatkach, w razie potrzeby nałożyć dodatki i włożyć do piekarnika.

! UWAGA NIE dopuścić do tego, aby dodatki (np. olej, pomidory, mozzarella itp.) spadły na kamienną płytę, ponieważ kamień je wchłania.

2. Wyjąć łożatki i zamknąć pokrywę.

3. Za pomocą odpowiedniego pokrętki ustawić temperaturę na funkcję pizza lub pinsa.
4. Ustawić pokrętkę timera na żądany czas pieczenia.

Adnotacja: Po sygnale timera piekarnik się nie wyłącza, ale nadal piecze.

5. Okresowo sprawdzać stopień wypieczenia.

Adnotacja: Podczas pieczenia kontrolka pracy zapala się i gaśnie.

6. Gdy pizza lub pinsa jest gotowa, wyjąć ją za pomocą łopatek.
7. Pozostawić pokrywę otwartą przez około 2 minuty między jednym pieczeniem a kolejnym.

6.2 Jak piec inne potrawy

W tym piekarniku można piec także inne produkty, takie jak ryby, warzywa, kurczak itp. Oto jak to zrobić:

1. Umieścić produkty w odpowiednim aluminiowym pojemniku.
2. Włożyć produkty do piekarnika i zamknąć pokrywę.

Adnotacja: Podczas pieczenia kontrolka pracy zapala się i gaśnie.

3. Ustawić pokrętkę timera na żądany czas pieczenia.

Adnotacja: Po sygnale timera piekarnik się nie wyłącza, ale nadal piecze.

4. Okresowo sprawdzać stopień wypieczenia.
5. Gdy potrawa jest gotowa, wyjąć pojemnik, używając łapki kuchennej.

7. Czyszczenie

7.1 Wskazówki dotyczące czyszczenia



OSTRZEŻENIE

Nie zanurzać w wodzie i unikać zachlapania wodą lub innymi płynami.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia używać wody i miękkiej ściereczki.
- NIE używać wody ani detergentów do czyszczenia wnętrza urządzenia.
- NIE myć łopatek w zmywarce.

7.2 Czyszczenie kamienia ogniotrwałego

To normalne, że podczas użytkowania kamień ogniotrwały staje się ciemniejszy.

Po użyciu wystarczy wyczyścić go wilgotną ściereczką albo użyć szpatułki lub ostrza noża, aby usunąć ewentualne zaschnięte zabrudzenia.

8. Przepisy na pizzę

8.1 Podstawowe ciasto na pizzę

Składniki na 500 g ciasta:

- 300 g mąki
- 25 g drożdży
- Szczypta soli
- Szklanka letniej wody

Instrukcje

1. Wsypać mąkę na blat roboczy, zrobić wgłębienie na środku (tzw. „fontannę”) i dodać płaską łyżeczkę drobnej soli.
2. Rozkruszyć drożdże w niepełnej szklance ciepłej wody, a następnie stopniowo wlewać ją do środka fontanny z mąki i zagnieść ciasto.
✓ Na początku ciasto jest dość miękkie i lepkie, potem staje się bardziej zwarte i elastyczne, aż uformuje się kula.
3. Uderzyć kilka razy ciastem o blat i docisnąć je nadgarstkami, aby było gładkie i jednolite.
✓ Gdy ciasto łatwo oddziela się od rąk i od blatu, jest gotowe.
4. Uformować kulę, naciąć ją na krzyż, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
5. Pozostawić na około 2 godziny, aby ciasto podwoiło objętość. W cieplejszym i bardziej wilgotnym otoczeniu wyrastanie trwa krócej.
✓ Ciasto można ponownie wyrobić przez kilka minut z odrobiną oliwy i od razu wykorzystać albo zamrozić.

Aby zamrozić ciasto, należy owinąć je folią spożywczą i włożyć do zamrażarki.

Aby użyć zamrożonego ciasta, rozmrozić je w temperaturze pokojowej i wyrobić ponownie przez 5 minut z odrobiną oliwy.

8.2 Pizza margherita

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 2 puszki po 250 g pomidorów bez skórki
- 200 g mozzarelli do pizzy
- Oliwa do smaku
- Sól do smaku

Sposób przygotowania

1. Dokładnie odsączyć pomidory bez skórki i rozdrobnić je.
2. Pokroić mozzarellę w plasterki.
3. Rozwałkować ciasto równomiernie.

4. Rozłożyć na nim pomidory bez skórki, pozostawiając brzeg około 3 cm.
5. Posolić i dodać odrobinę oliwy.
6. Włożyć pizzę do piekarnika, używając łopatek.
7. Po 2-3 minutach dodać mozzarellę i ponownie odrobinę oliwy.
8. Piec jeszcze przez 2 minuty.

8.3 Capricciosa

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 2 puszki pomidorów bez skórki
- 200 g mozzarelli
- 10 karczochów w oliwie
- 10 czarnych oliwek
- Grzybki w oliwie do smaku
- Oliwa do smaku
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania

1. Rozwałkować ciasto.
2. Odsączyć pomidory bez skórki i rozgnieść je widelcem.
3. Pokroić mozzarellę w plasterki.
4. Pokroić na pół karczochy i grzybki.
5. Usunąć pestki z oliwek.
6. Rozłożyć na cieście pomidory bez skórki, mozzarellę, karczochy, grzybki i oliwki.
7. Posolić, dodać pieprz i odrobinę oliwy.
8. Włożyć do piekarnika używając łopatek i piec przez 4-5 minut.

8.4 Prosciutto e funghi [z szynką i grzybami]

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 2 puszki pomidorów bez skórki
- 3 plastry szynki gotowanej
- Około 10 grzybków w oliwie
- 100 g mozzarelli
- Oliwa do smaku
- Sól do smaku

Sposób przygotowania

1. Odsączyć i rozdrobnić pomidory bez skórki.

2. Posiekać mozzarellę.
3. Pokroić grzybki na pół.
4. Pokroić szynkę w paseczki.
5. Rozwałkować ciasto.
6. Rozłożyć pomidory bez skórki i mozzarellę.
7. Dodać nieco oliwy i posolić.
8. Dodać szynkę, a na końcu grzybki.
9. Włożyć do piekarnika używając łopatek i piec 4-5 minut.

8.5 Gorgonzola e salsiccia [z serem gorgonzola i kielbasą]

Składniki dla 4 osób

- 350 g ciasta
- 2 szklanki sosu pomidorowego
- 150 g sera gorgonzola
- 150 g kielbasy

Sposób przygotowania

1. Rozwałkować ciasto bardzo cienko.
2. Rozprowadzić na nim sos pomidorowy, pozostawiając brzeg na szerokość około 2 palców.
3. Dodać kawałki gorgonzoli.
4. Zdjąć osłonkę z kielbasy, rozdrobnić i rozłożyć na wierzchu.
5. Włożyć do piekarnika używając łopatek, nie dodawać soli ani oliwy.
6. Piec przez 4-5 minut.

8.6 Alla marinara

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 2 puszki pomidorów bez skórki
- 2 łyżki oregano
- 2 ząbki czosnku
- Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia do smaku
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania

1. Odsączyć i rozdrobnić pomidory bez skórki.
2. Pokroić czosnek w cienkie plasterki.
3. Rozwałkować ciasto bardzo cienko, pozostawiając brzeg nieco grubszy.
4. Rozłożyć pomidory bez skórki, nie zakrywając brzegu.

5. Dodać czosnek.
6. Posypać oregano, solą i pieprzem.
7. Skropić oliwą.
8. Włożyć do piekarnika używając łopatek i piec 4-5 minut.

8.7 Ai funghi [z grzybami]

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 500 g pieczarek lub borowików
- 2 łyżki natki pietruszki
- 1 ząbek czosnku
- 2 puszki pomidorów bez skórki
- 100 g mozzarelli
- Oliwa do smaku
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania

1. Oczyszczyć grzyby i pokroić je w plasterki.
2. Podsmażyć je na patelni z odrobiną oliwy, czosnkiem i natką pietruszki, aż puszczą wodę.
3. Pokroić mozzarellę w plasterki.
4. Odsączyć i rozdrobnić pomidory bez skórki.
5. Rozwałkować cienko ciasto, pozostawiając brzeg około 2 cm.
6. Rozłożyć pomidory bez skórki i mozzarellę.
7. Dodać grzyby.
8. Skropić oliwą i włożyć do piekarnika, używając łopatek.
9. Piec przez 4-5 minut.

8.8 Ai carciofi e prosciutto crudo [Z karczochami i szynką parmeńską]

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 100 g szynki surowej typu parmeńskiego
- 1 szklanka sosu pomidorowego
- 100 g mozzarelli do pizzy
- 2 karczochy
- Oliwa do smaku
- Sól do smaku
- 1 cząstka cytryny (do wody)

Sposób przygotowania

1. Oczyszczyć karczochy, usuwając twarde liście i wierzchołek. Umyć je, pokroić w cienkie plasterki i włożyć do wody z cytryną.
2. Pokroić mozzarellę na kawałki.
3. Rozwałkować ciasto.
4. Rozłożyć na nim sos, mozzarellę i dokładnie osuszone karczochy.
5. Dodać nieco oliwy.
6. Włożyć do piekarnika używając łopatek i piec 4-5 minut.
7. Tuż po wyjęciu z piekarnika dodać szynkę i podawać.

8.9 Quattro stagioni

Składniki dla 4 osób

- 500 g ciasta
- 2 puszki pomidorów bez skórki
- 200 g mozzarelli
- 50 g szynki gotowanej
- Karczochy w oliwie do smaku
- Grzybki w oliwie do smaku
- 1 szczypta oregano
- Oliwa do smaku
- Sól do smaku

Sposób przygotowania

1. Odsączyć i podzielić na kawałki pomidory bez skórki.
2. Pokroić mozzarellę w plasterki.
3. Usunąć tłuszcz z szynki.
4. Pokroić na pół karczochy i grzybki.
5. Rozwałkować ciasto.
6. Przykryć pomidorami bez skórki i mozzarellą oraz posolić.
7. Podzielić pizzę umownie na 4 części: jedną z oregano, jedną z szynką, jedną z karczochami i jedną z grzybkami.
8. Doprawić oliwą.
9. Włożyć do piekarnika używając łopatek i piec przez 4-5 minut.

8.10 Napoletana

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 2 puszki pomidorów bez skórki
- 150 g mozzarelli do pizzy
- 4-5 filetów z anchois

- 1 łyżka oregano
- Oliwa z oliwek do smaku
- Sól do smaku

Sposób przygotowania

1. Dokładnie odsączyć pomidory bez skórki.
2. Pokroić mozzarellę w kostkę.
3. Oplukać filety z anchois.
4. Rozwałkować ciasto, pozostawiając brzeg około 2 cm.
5. Rozłożyć pomidory bez skórki i posolić z umiarem.
6. Dodać mozzarellę i równomiernie rozłożyć na wierzchu anchois.
7. Obficie doprawić oliwą.
8. Włożyć do piekarnika używając łopatek i piec przez 4-5 minut.
9. Przed podaniem posypać oregano.

8.11 Pugliese

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 1 duża cebula
- 60 g sera pecorino
- 2 puszki pomidorów bez skórki
- Oliwa do smaku
- Sól do smaku
- Pieprz (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

1. Posiekać cebulę.
2. Odsączyć i rozdrobnić pomidory bez skórki.
3. Zetrzeć ser pecorino na grube wiórki.
4. Ponownie zagnieść ciasto z odrobiną oliwy.
5. Rozwałkować je i oprószyć niewielką ilością mąki.
6. Rozłożyć cebulę, a następnie pomidory bez skórki.
7. Posolić i dodać odrobinę oliwy.
8. Na koniec dodać pecorino (i pieprz, wg uznania).
9. Włożyć do piekarnika używając łopatek z drewna i piec przez 4-5 minut.

8.12 Romana

Składniki dla 4 osób

- 400 g ciasta
- 2 puszki pomidorów bez skórki
- 200 g mozzarelli
- 4 filety z anchois
- Kapary do smaku
- Sól do smaku
- Oliwa do smaku

Sposób przygotowania

1. Odsączyć i rozdrobnić pomidory bez skórki.
2. Dokładnie opłukać kapary i anchois.
3. Pokroić anchois na kawałki.
4. Pokroić mozzarellę w plasterki.
5. Rozwałkować cienko ciasto, pozostawiając brzeg około 2 cm.
6. Rozprowadzić pomidory i lekko posolić.
7. Dodać kapary i anchois.
8. Skropić oliwą i włożyć do piekarnika, używając łopatek.
9. Po 2-3 minutach dodać mozzarellę.
10. Piec jeszcze przez 2 minuty.

8.13 Siciliana

Składniki dla 4 osób

- 500 g ciasta
- 4 solone anchois
- 20 pikantnych czarnych oliwek
- 1 pęczek świeżej bazylii
- 1 szklanka sosu pomidorowego
- 100 g mozzarelli (opcjonalnie)
- Oliwa do smaku
- Sól do smaku

Sposób przygotowania

1. Rozwałkować ciasto dość grubo.
2. Oprószyć mąką, przykryć ściereczką i odstawić.
3. Umyć anchois i usunąć z nich ości.
4. Umyć i porozdzielać liście bazylii.

5. Posiekać mozzarellę.
6. Rozłożyć na cieście najpierw mozzarellę (jeśli się jej używa), a potem sos pomidorowy.
7. Dodać bazylię, anchois i oliwki.
8. Skropić odrobiną oliwy.
9. Piec przez 5-6 minut.

9. Dane techniczne

9.1 Parametry pieca do pizzy

Parametr	Opis
Model	G10216
Regulacja temperatury	do 400°
Timer	8 minut
Akcesoria w zestawie	• aluminiowe łopatkę

9.2 Parametry elektryczne

Parametr	Opis
Klasa ochronności	⚡ I
Zasilanie	AC 220-240V~50-60 Hz
Moc	1400 W
Pobór mocy po wyłączeniu	0 W Urządzenie wyłącza się za pomocą pokrętła.

10. Serwis

10.1 Serwis techniczny

W razie nieprawidłowego działania, awarii lub w celu uzyskania informacji skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Aby znaleźć najbliższy punkt serwisowy, skontaktować się z koordynatorem Centrów Serwisowych pod numerem telefonu +39 0541 694246 lub pod adresem e-mail service@trevidea.it.

11. Utylizacja



Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE nie wyrzucać produktu wraz z niesegregowanymi odpadami komunalnymi.

Do odpowiedzialności użytkownika należy przekazanie zarówno tych produktów, jak i innych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do odpowiednich punktów zbiórki wskazanych przez rząd lub lokalne organy publiczne.

Prawidłowa utylizacja i recykling pomogą zapobiec potencjalnie negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia człowieka.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, skontaktować się z właściwymi instytucjami publicznymi, służbą wywozu odpadów lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.

Jeśli produkt jest małych rozmiarów (wymiary zewnętrzne mniejsze niż 25 cm), można oddać go sprzedawcy bez obowiązku dokonania nowego zakupu lub zwrócić do momentu zakupu równoważnego produktu.

1	A KÉZIKÖNYVBEN SZEREPLŐ ÜZENETEK ÉS SZIMBÓLUMOK	155
2	BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	156
3	A PIZZASÜTŐ LEÍRÁSA	159
4	FELÉPÍTÉS	159
5	MŰKÖDÉS	160
6	SÜTÉS	160
7	TISZTÍTÁS	161
8	PIZZARECEPTEK	162
9	MŰSZAKI ADATOK	169
10	SZERVIZ	169
11	ÁRTALMATLANÍTÁS	170

1. A kézikönyvben szereplő üzenetek és szimbólumok

1.1 Biztonsági üzenetek

FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerül el, halált vagy súlyos sérüléseket okozhat.

VIGYÁZAT

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerül el, könnyebb sérüléseket okozhat.

1.2 Egyéb üzenetek

TÁJÉKOZTATÁS

Olyan kötelező előírásokat jelöl, amelyek megszegése károkat okozhat a gépen.

1.3 A védelmi osztályok jelölései

Szimbólum	Leírás
	I-es védelmi osztály: a készülék földelt csatlakozóval van ellátva, és csak földelt konnektorokba csatlakoztatható.
	II-es védelmi osztály: kettős szigetelésű készülék, nincs szükség földelt csatlakozóra.

2. Biztonsági figyelmeztetések

2.1 Általános figyelmeztetések



A készülék telepítése és használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Őrizze meg a digitális használati útmutatóra mutató hivatkozást az esetleges későbbi használatra.

2.2 Figyelmeztetések az elektromos hálózatra történő csatlakoztatáshoz

- Csatlakoztassa a készüléket a gyártó utasításainak megfelelően: a helytelen telepítés dologi károkat, illetve sérüléseket okozhat személyeknek vagy állatoknak.
- Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítményre vonatkozó adatok kompatibilisek-e az elektromos hálózattal.
- Szükség esetén csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő adaptereket, elosztókat és hosszabbítókat használjon, és ne lépje túl a megadott áramfelvételi és teljesítményhatárokat.
- Tartsa a tápvezetékot forró felületektől vagy éles tárgyaktól távol.
- A készülék tisztításakor vagy amikor a készüléket nem használja, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- A csatlakozódugó kihúzásához ne a tápvezetékot húzza.
- Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozódugó sérült vagy zárlatos.

2.3 Figyelmeztetések a helyes elhelyezéshez

- Tárolja a készüléket száraz helyen. Tartsa a készüléket eső, nedvesség vagy fagy hatásaitól, illetve más káros időjárási hatásoktól távol.
- Tartsa a készüléket gyúlékony anyagoktól (pl. függönyöktől) távol.
- Helyezze a készüléket szilárd, sík és stabil felületre.
- Győződjön meg róla, hogy a szellőzőnyílások mindig szabadok.
- Használat közben a megfelelő szellőzés érdekében hagyjon megfelelő szabad helyet a készülék két oldalán.
- Ne használja a készüléket tárolófelületként, illetve tárgyak, ételek, edények vagy tárolóedények elhelyezésére.

2.4 Figyelmeztetések a készülék biztonságos használatához

VIGYÁZAT

A készülék melegítőfunkcióval rendelkezik.

Használat közben a készülék bizonyos felületei átforrósodhatnak. A készülék használata közben legyen körültekintő, és csak az erre kijelölt felületeket érintse meg.

- Minden használat előtt tekerje le teljesen a tápvezetékot.
- A készülék nem játékszer: gyermekek, még a 8 év felettiek sem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a tápvezetékot 8 évesnél fiatalabb gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelületről, mert egy gyermek megránthatja.

- A csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve elégtelen tapasztalattal rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy a biztonságos használatra vonatkozó utasítások megismerése után használhatják a készüléket.
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy mezítláb.
- Ne használja a készüléket fűtésre.
- Óvja a készüléket a sérülésektől (leesés, ütések stb.).
- Ne használja a készüléket külső időzítővel vagy távirányítóval.
- Csak eredeti és kompatibilis pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.

2.5 Figyelmeztetések az első használathoz

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék és annak minden része sértetlen-e. Ha kétsége merül fel, ne használja, hanem forduljon hivatalos márkaszervizhez.
- A csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol, kapcsok stb.) tartsa a gyermekektől távol. Ártalmatlanítsa őket a szelektív gyűjtésre vonatkozó előírások szerint.

2.6 Figyelmeztetések a használathoz

VIGYÁZAT

Forró részek.

Tűzveszély.

NE ejtsen a kő sütőlapra éghető anyagokat (pl. olajat, lisztet, tészta darabokat stb.). Ha ilyen anyagok kerülnek a kő sütőlapra, kapcsolja ki a sütőt és távolítsa el őket. Ha lángot észlel, azonnal kapcsolja ki a sütőt, húzza ki a csatlakozódugót, várja meg, amíg minden alkatrész teljesen kihűl, majd távolítsa el őket.

- A használat előtt távolítsa el minden anyagot a sütőtérből, és tekerje le teljesen a tápvezetékét.
- Csak a sütő kapacitásának megfelelő méretű ételeket helyezzen be.
- Ne helyezzen be fém-, műanyag- vagy papíreszközöket.
- A sütés végén a jobb vagy bal oldalon nyissa ki a sütőt. Ne szemből nyissa ki: forró gőz csapódik ki belőle.
- Kezelje a frissen elkészült ételeket óvatosan: forrók lehetnek.
- Működő készüléket ne hagyjon felügyelet nélkül.
- Használat közben ne érintse meg a készülék belső alkatrészeit.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a sütőbe.
- Ne dugjon semmit a szellőzőnyílásokba.
- A használat után húzza ki a csatlakozódugót.

2.7 Figyelmeztetések a tisztításhoz

- Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, amíg minden alkatrész teljesen kihűl.
- A külső felületeket csak vízzel és szivaccsal tisztítsa.
- A tűzálló kőlapot csak nedves ruhával tisztítsa, esetleg használjon spatulát vagy késpengét az esetleges maradványok eltávolításához.

2.8 Figyelmeztetések meghibásodás és javítás esetére

- Meghibásodás, rendellenes működés vagy a tápvezeték sérülése esetén ne nyissa fel, és ne próbálja megjavítani a készüléket.
- A készüléket csak a gyártó, a márkaszerviz vagy szakképzett személy nyithatja fel és javíthatja.
- Ha a készülék meghibásodott, és nem kívánja megjavíttatni, tegye használhatatlanná. Ehhez vágja el a tápvezetékét.
- Az utasítások megszegése veszélyeztetheti a biztonságot, és érvénytelenítheti a garanciát.

3. A pizzasütő leírása

3.1 Jellemzők és használat

Elektromos pizzasütő tűzálló kőlappal.

A tűzálló anyag egyenletesen adja le a hőt, és sütés közben magába szívja a tészta nedvességét. Ez lehetővé teszi, hogy olyan illatos és ropogós pizzát készítsen, mint amelyet a pizzériák fatüzelésű kemencéiben sütnék. Friss, illetve (fagyasztott vagy elősütött) kész tészták sütésére is alkalmas. Friss tészták esetén az átlagos sütési idő körülbelül 4-5 perc. Kész tészták esetén a sütési idő rövidebb a gyártó által a csomagoláson megadottnál.

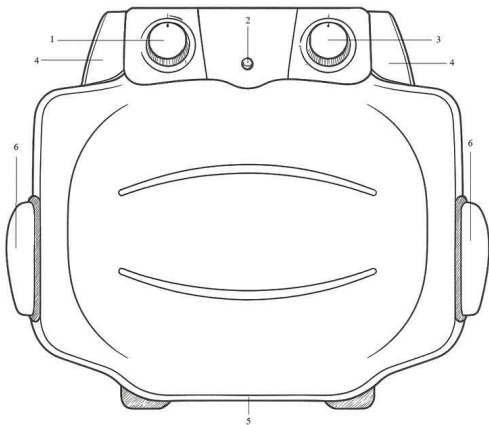
3.2 Tartozékok

A sütőhöz az alábbi tartozékokat mellékeljük:

- alumínium lapátok a sütőbe történő behelyezéshez és a kivételhez

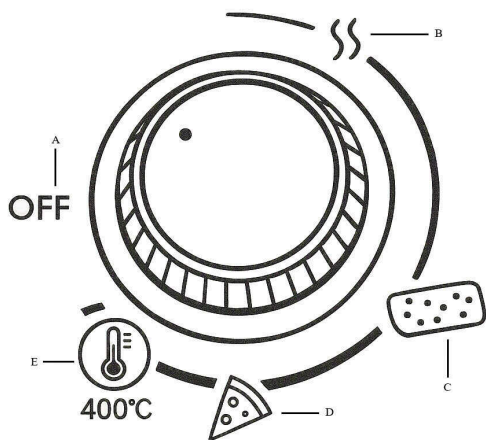
4. Felépítés

4.1 Az alkatrészek leírása



Rész	Leírás
1	Hőmérsékletszabályozó gomb
2	Működés jelző LED
3	Időzítő gomb
4	Hátsó lábak
5	Elülső láb
6	Fogantyúk

4.2 Hőmérsékletszabályozó gomb



Rész	Leírás
A	Kikapcsolva
B	Melegen tartás funkció
C	Pinsa funkció
D	Pizza funkció
E	Maximális hőmérséklet

5. Működés

5.1 Előmelegítés

Mielőtt behelyezné az ételeket, melegítse elő az üres sütőt csukott fedéllel néhány percig:

1. Csatlakoztassa a csatlakozódugót a konnektorba.
2. Állítsa a hőmérsékletszabályozó gombot pinsa vagy pizza funkcióra.
✓ A működést jelző LED kigyullad.

Amikor a LED kialszik, a sütő készen áll a sütésre.

6. Sütés

6.1 Pizzasütés vagy pinsasütés

Megjegyzés: Ha a pizza vagy a pinsa fagyaszott, először hagyja kiolvadni szobahőmérsékleten, a csomagoláson megadott ideig.

1. Lisztet meg a lapátokat, majd helyezze a pizzát vagy a pinsát a lapátokra, szükség esetén tegye rá a feltétet, és helyezze be a sütőbe.

⚠ VIGYÁZAT NE ejtse a feltétet (pl. olajat, paradicsomot, mozzarellát stb.), a kőlapra, mert a kőlap magába szívja.

2. Vegye ki a lapátokat, és csukja le a fedelet.

3. Állítsa az erre szolgáló hőmérsékletszabályozó gombot pizza vagy pinsa funkcióra.
4. Állítsa az időzítő gombot a kívánt sütési időre.

Megjegyzés: Amikor az időzítő hangjelzése megszólal, a sütő nem kapcsol ki, hanem tovább süt.

5. Rendszeresen ellenőrizze a sütést.

Megjegyzés: Sütés közben a működés jelző LED ki- és bekapcsol.

6. Amikor a pizza vagy a pinsa elkészült, vegye ki a lapátok segítségével.
7. Két sütés között hagyja nyitva a fedelet kb. 2 percre.

6.2 Más ételek sütése

Ez a sütő más ételek, például hal, zöldség, csirke stb. sütésére is alkalmas. Ennek módja a következő:

1. Helyezze az ételeket egy megfelelő alumínium edénybe.
2. Tegye be az ételeket a sütőbe, és csukja le a fedelet.

Megjegyzés: Sütés közben a működés jelző LED ki- és bekapcsol.

3. Állítsa az időzítő gombot a kívánt sütési időre.

Megjegyzés: Amikor az időzítő hangjelzése megszólal, a sütő nem kapcsol ki, hanem tovább süt.

4. Rendszeresen ellenőrizze a sütést.
5. Amikor az étel megsült, vegye ki az edényt egy edényfogóval.

7. Tisztítás

7.1 Utasítások a tisztításhoz



FIGYELMEZTETÉS

Ne merítse a készüléket vízbe, és kerülje, hogy kifröccsenő víz vagy egyéb folyadék érje.

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és hagyja kihűlni a készüléket.
- A készülék külső felületének tisztításához használjon vizet és egy puha ruhát.
- A készülék belsejének a tisztításához NE használjon se vizet, se tisztítószer.
- A lapátok NEM moshatók mosogatógépben.

7.2 A tűzálló kőlap tisztítása

Normális jelenség, hogy a használat hatására a tűzálló kőlap sötétebbé válik.

Használat után elegendő nedves ruhával letörölni, vagy egy spatulával, illetve egy kés pengéjével eltávolítani az esetleges lerakódásokat.

8. Pizzareceptek

8.1 Pizza alaptészta

Hozzávalók 500 g tésztához:

- 300 g liszt
- 25 g friss élesztő
- Egy csipet só
- 1 pohár langyos víz

Elkészítés

1. Öntse a lisztet a munkafelületre, a közepén alakítson ki egy mélyedést, azaz egy úgynevezett „kutat”, majd adjon hozzá egy csapott teáskanál finom sót.
2. Morzsolja bele a friss élesztőt egy nem egészen teli pohár meleg vízbe, öntse apránként a lisztből kialakított „kút” közepébe, és kezdje el gyúrni.
 - ✓ Kezdetben a tészta meglehetősen lágy és ragacsos, majd egyre szilárdabbá és rugalmasabbá válik, végül egy gombóccá áll össze.
3. Többször csapja a tésztát a munkafelülethez, és gyúrja át a tenyere párnázott felével, amíg sima és egyenmű tésztát nem kap.
 - ✓ A tészta akkor van kész, amikor könnyen elválik a kezétől és a munkafelülettől.
4. Formázzon gombócot, vágja be a tetejét kereszt alakban, fedje le egy konyharuhával, és tegye langyos helyre kelni.
5. Hagyja pihenni kb. 2 órán át, amíg a tészta a duplájára nem nő. A kelesztés melegebb és párasabb környezetben kevesebb időt igényel.
 - ✓ A tészta néhány perces, némi olaj hozzáadásával történő átgyúrás után azonnal felhasználható vagy le is fagyasztható.

A fagyasztáshoz csomagolja be a tésztát élelmiszerhez való frissentartó fóliába, és tegye a fagyaszttóba.

A felhasználáshoz hagyja a fagyott tésztát szobahőmérsékleten kiolvadni, majd gyúrja át 5 percig egy kevés olajjal.

8.2 Margherita pizza

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 2 db, 250 g-os hámozottparadicsom-konzerv
- 200 g pizza mozzarella
- Olaj ízlés szerint
- Só ízlés szerint

Elkészítés

1. Csepegtesse le alaposan a hámozott paradicsomot, és darabolja fel.
2. Vágja a mozzarellát vékonyabb szeletekre.
3. Nyújtsa ki a tésztát egyenletesen.
4. Ossa el a hámozott paradicsomot úgy, hogy a tészta szélén kb. 3 cm-es perem maradjon.

5. Sózza meg, és csorgasson rá egy kevés olajat.
6. Helyezze a sütőbe a lapátok segítségével.
7. 2-3 perc után tegye a tetejére a mozzarellát, és csorgasson rá még egy kevés olajat.
8. Süsse még 2 percig.

8.3 Capricciosa

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 2 db hámozottparadicsom-konzerv
- 200 g mozzarella
- 10 db olajban eltett articsóka
- 10 szem fekete olajbogyó
- Olajban eltett gomba ízlés szerint
- Olaj ízlés szerint
- Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

1. Nyújtsa ki a tésztát.
2. Csepegtesse le és villával törje össze a hámozott paradicsomot.
3. Vágja a mozzarellát vékonyabb szeletekre.
4. Vágja félbe az articsókát és a gombafejeket.
5. Magozza ki az olajbogyót.
6. Ossza el a tésztán a hámozott paradicsomot, a mozzarellát, az articsókát, a gombát és az olajbogyót.
7. Sózza és borsozza, majd csorgasson rá egy kevés olajat.
8. Tegye a sütőbe a lapátok segítségével, és süsse 4-5 percig.

8.4 Sonkás-gombás

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 2 db hámozottparadicsom-konzerv
- 3 szelet olasz főtt sonka
- Kb. 10 db olajban eltett gomba
- 100 g mozzarella
- Olaj ízlés szerint
- Só ízlés szerint

Elkészítés

1. Csepegtesse le és aprítsa fel a hámozott paradicsomot.
2. Aprítsa fel a mozzarellát.

3. Vágja félbe a gombát.
4. Vágja a sonkát csíkokra.
5. Nyújtsa ki a tésztát.
6. Ossa el a hámozott paradicsomot és a mozzarellát.
7. Csorgasson rá egy kevés olajat, és sózza meg.
8. Adja hozzá a sonkát, majd végül a gombát.
9. Tegye a sütőbe a lapátok segítségével, és süsse 4-5 percig.

8.5 Gorgonzolás-kolbászos

Hozzávalók 4 személyre

- 350 g tészta
- 2 csésze paradicsomszósz
- 150 g gorgonzola
- 150 g kolbász

Elkészítés

1. Nyújtsa ki a tésztát nagyon vékonyra.
2. Ossa el a hámozott paradicsomot úgy, hogy a tészta szélén kb. kétujjnyi perem maradjon.
3. Adja hozzá a darabokra tördelt gorgonzolát.
4. Hámozza meg a kolbászt, morzsolja szét, és szórja meg vele a pizzát.
5. Tegye a sütőbe a lapátok segítségével, só és olaj hozzáadása nélkül.
6. Süsse 4-5 percig.

8.6 Marinara pizza

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 2 db hámozottparadicsom-konzerv
- 2 kanál oregánó
- 2 gerezd fokhagyma
- Extra szűz olívaolaj ízlés szerint
- Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

1. Csepegtesse le és aprítsa fel a hámozott paradicsomot.
2. Szeletelje fel vékonyan a fokhagymát.
3. Nyújtsa ki a tésztát nagyon vékonyra, a szélét hagyja kissé vastagabbra.
4. Ossa el a hámozott paradicsomot úgy, hogy a szélére ne kerüljön.
5. Tegye rá a fokhagymát.

6. Szórja meg oregánóval, sózza és borsozza.
7. Csorgasson rá egy kevés olajat.
8. Tegye a sütőbe a lapátok segítségével, és süssé 4-5 percig.

8.7 Gombás

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 500 g csiperkegomba vagy vargánya
- 2 kanál petrezselyem
- 1 gerezd fokhagyma
- 2 db hámozottparadicsom-konzerv
- 100 g mozzarella
- Olaj ízlés szerint
- Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

1. Tisztítsa meg és szeletelje fel a gombát.
2. Pirítsa át serpenyőben kevés olajjal, fokhagymával és petrezselyemmel, amíg levét nem ereszt.
3. Vágja a mozzarellát vékonyabb szeletekre.
4. Csepegtesse le és aprítsa fel a hámozott paradicsomot.
5. Nyújtsa ki vékonyra a tésztát úgy, hogy kb. 2 cm-es pereme maradjon.
6. Ossa el a hámozott paradicsomot és a mozzarellát.
7. Tegye rá a gombát.
8. Csorgasson rá egy kevés olajat, és tegye a sütőbe a lapátok segítségével.
9. Süssé 4-5 percig.

8.8 Articsókás-nyers sonkás

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 100 g pármiai sonka
- 1 csésze paradicsomszós
- 100 g pizza mozzarella
- 2 articsóka
- Olaj ízlés szerint
- Só ízlés szerint
- 1 gerezd citrom (a vízhez)

Elkészítés

1. Tisztítsa meg az articsókát, eltávolítva a kemény leveleket és a levélcsúcsokat. Mossa meg, szeletelje fel vékonyra, és tegye citromos vízbe.

2. Aprítsa fel a mozzarellaét.
3. Nyújtsa ki a tésztát.
4. Kenje meg a szósszal, ossza el egyenletesen a mozzarellát és a jól lecsepegtetett articsókát.
5. Öntsön rá egy kevés olajat.
6. Tegye a sütőbe a lapátok segítségével, és süsse 4-5 percig.
7. Amint kivette a sütőből, tegye rá a sonkát, és tálalja.

8.9 Négy évszak

Hozzávalók 4 személyre

- 500 g tészta
- 2 db hámozottparadicsom-konzerv
- 200 g mozzarella
- 50 g olasz főtt sonka
- Olajban eltett articsóka ízlés szerint
- Olajban eltett gomba ízlés szerint
- 1 csipet oregánó
- Olaj ízlés szerint
- Só ízlés szerint

Elkészítés

1. Csepegtesse le és darabolja fel a hámozott paradicsomot.
2. Vágja a mozzarellaét vékonyabb szeletekre.
3. Távolítsa el a zsírt a sonkáról.
4. Vágja félbe az articsókát és a gombafejeket.
5. Nyújtsa ki a tésztát.
6. Ossa el rajta egyenletesen a hámozott paradicsomot és mozzarellaét, majd sózza meg.
7. Ossa fel képzeletben a pizzát 4 részre: az egyikre tegyen oregánót, a másikkra sonkát, a harmadikra articsókát, a negyedikkre gombát.
8. Csorgasson rá egy kevés olajat.
9. Tegye a sütőbe a lapátok segítségével, és süsse 4-5 percig.

8.10 Napoletana

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 2 db hámozottparadicsom-konzerv
- 150 g pizza mozzarella
- 4-5 szardellafilé
- 1 kanál oregánó

- Olívaolaj ízlés szerint
- Só ízlés szerint

Elkészítés

1. Csepegtesse le alaposan a hámozott paradicsomot.
2. Kockázza fel a mozzarellát.
3. Öblítse le a szardellafiléket.
4. Nyújtsa ki vékonyra a tésztát úgy, hogy kb. 2 cm-es pereme maradjon.
5. Ossa el a hámozott paradicsomot, és kevés sóval ízesítse.
6. Tegye rá a mozzarellát, majd egyenletesen rendezze el rajta a szardellafiléket.
7. Csorgasson rá egy bőven olajat.
8. Tegye a sütőbe a lapátok segítségével, és süsse 4-5 percig.
9. Tálalás előtt szórja meg oregánóval.

8.11 Pugliese

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 60 g pecorino sajt
- 2 db hámozottparadicsom-konzerv
- Olaj ízlés szerint
- Só ízlés szerint
- Bors (opcionális)

Elkészítés

1. Aprítsa fel a hagymát.
2. Csepegtesse le és aprítsa fel a hámozott paradicsomot.
3. Reszelje le a pecorino sajtot nagy lyukú reszelőn.
4. Gyúrja át a tésztát egy kevés olajjal.
5. Nyújtsa ki, és szórja meg kevés liszttel.
6. Ossa el egyenletesen a hagymát, majd a hámozott paradicsomot.
7. Sózza meg, és csorgasson rá egy kevés olajat.
8. Szórja meg pecorino sajttal (és ízlés szerint borssal).
9. Tegye a sütőbe a falapátok segítségével, és süsse 4-5 percig.

8.12 Romana

Hozzávalók 4 személyre

- 400 g tészta
- 2 db hámozottparadicsom-konzerv

- 200 g mozzarella
- 4 szardellafilé
- Kapribogyó ízlés szerint
- Só ízlés szerint
- Olaj ízlés szerint

Elkészítés

1. Csepegtesse le és aprítsa fel a hámozott paradicsomot.
2. Öblítse le alaposan a kapribogyót és a szardellafilét.
3. Aprítsa fel a szardellafilét.
4. Vágja a mozzarellát vékonyabb szeletekre.
5. Nyújtsa ki vékonyra a tésztát úgy, hogy kb. 2 cm-es pereme maradjon.
6. Ossa el egyenletesen a paradicsomot, és enyhén sózza meg.
7. Adja hozzá a kapribogyót és a szardellafilét.
8. Csorgasson rá egy kevés olajat, és tegye a sütőbe a lapátok segítségével.
9. 2-3 perc elteltével tegye rá a mozzarellát.
10. Süsse még 2 percig.

8.13 Siciliana

Hozzávalók 4 személyre

- 500 g tészta
- 4 sózott szardella
- 20 szem csípős fekete olajbogyó
- 1 kis csokor friss bazsalikom
- 1 csésze paradicsomszós
- 100 g mozzarella (opcionális)
- Olaj ízlés szerint
- Só ízlés szerint

Elkészítés

1. Nyújtsa ki a tésztát viszonylag vastagra.
2. Szórja meg liszttel, fedje le egy konyharuhával, és tegye félre.
3. Mossa meg és filézze ki a szardellákat.
4. Mossa meg a bazsalikomot, és csipkedje le a leveleit.
5. Aprítsa fel a mozzarellát.
6. Ossa el egyenletesen a tésztán először a mozzarellát (ha használ), majd a paradicsomszószt.
7. Tegye rá a bazsalikomot, a szardellát és az olajbogyót.
8. Csorgasson rá egy kevés olajat.
9. Süsse 5-6 percig.

9. Műszaki adatok

9.1 A pizzasütő jellemzői

Jellemző	Leírás
Modell	G10216
Hőmérséklet-szabályozás	Max. 400°
Időzítő	8 perc
Mellékelt tartozékok	• alumínium lapátok

9.2 Elektromos jellemzők

Jellemző	Leírás
Védelmi osztály	⚡ I
Tápellátás	AC 220-240V~50-60 Hz
Teljesítmény	1400 W
Fogyasztás kikapcsolt állapotban	0 W A készülék a gombbal kapcsolható ki.

10. Szerviz

10.1 Szervizszolgálat

Rendellenes működés, meghibásodás vagy információkérés esetén forduljon az Önhöz legközelebbi márkaszervizhez.

A legközelebbi szervizközpont címéért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálati munkatársunkkal a +39 0541 694246 telefonszámon vagy a következő e-mail-címen: service@trevidea.it.

11. Ártalmatlanítás



A 2012/19/EU irányelv előírásai értelmében a termék nem kezelhető a vegyes háztartási hulladékkal együtt.

A tulajdonos felelőssége, hogy leadja ezeket a termékeket, valamint az egyéb elektromos és elektronikus berendezéseket a kormány vagy a helyi hatóságok által kijelölt speciális gyűjtőhelyeken.

A megfelelő ártalmatlanítás és az újrahasznosítás segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.

Az ártalmatlanítással kapcsolatos további részletekért forduljon az illetékes hatóságokhoz, a hulladékkezelő művekhez vagy ahhoz a kereskedőhöz, akitől a terméket vásárolta.

Ha a termék kisméretű (külső méretei nem haladják meg a 25 cm-t), a terméket új termék vásárlási kötelezettség nélkül leadhatja a kereskedőnél is, vagy egyenértékű termék vásárlásakor visszaadhatja a kereskedőnek.

Obsah | cs

1	HLÁŠENÍ A SYMBOLY V TOMTO NÁVODU	172
2	BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ	173
3	POPIS PECE NA PIZZU	176
4	STRUKTURA	176
5	JAK SPOTŘEBIČ FUNGUJE	177
6	PŘÍPRAVA POKRMŮ	177
7	ČIŠTĚNÍ	178
8	RECEPTY NA PŘÍPRAVU PIZZY	179
9	TECHNICKÉ ÚDAJE	186
10	SERVIS	186
11	LIKVIDACE	186

1. Hlášení a symboly v tomto návodu

1.1 Bezpečnostní hlášení

VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek úmrtí nebo vážné zranění.

UPOZORNĚNÍ

Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké zranění.

1.2 Ostatní hlášení:

OZNÁMENÍ

Označuje pokyny, jejichž nedodržení by mohlo mít za následek poškození spotřebiče.

1.3 Symboly třídy ochrany

Symbol	Popis
	Třída ochrany I: Spotřebič je vybaven zástrčkou s ochranným vodičem, která smí být zapojena pouze do uzemněné zásuvky.
	Třída ochrany II: Spotřebič má dvojitou izolaci a nevyžaduje uzemněnou zástrčku.

2. Bezpečnostní varování

2.1 Obecná varování



Před instalací nebo použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Odkaz na digitální návod mějte po ruce pro budoucí použití.

2.2 Varování ohledně připojení k elektrické síti

- Spotřebič zapojte podle pokynů výrobce: nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škody na majetku.
- Zkontrolujte, zda maximální jmenovitý výkon uvedený na výrobním štítku spotřebiče odpovídá parametrům vaší elektrické sítě.
- V případě potřeby použijte pouze adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely, které splňují platné bezpečnostní předpisy, aniž by došlo k překročení uvedených limitů odběru proudu a výkonu.
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů nebo ostrých předmětů.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo se jej chystáte jakkoli čistit, odpojte jej od elektrické sítě.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, nebo v případě zkratu.

2.3 Varování ohledně správného umístění

- Spotřebič skladujte na suchém místě. Spotřebič uchovávejte mimo dosah deště, vlhkosti, mrazu a jiných nepříznivých povětrnostních podmínek.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah hořlavých materiálů (např. záclon).
- Spotřebič položte na pevný, rovný a stabilní povrch.
- Ujistěte se, že ventilační otvory jsou vždy volné.
- Během používání ponechte po stranách dostatek prostoru pro řádné větrání.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo jako místo pro odkládání předmětů, potravin, hrnců nebo misek.

2.4 Varování ohledně bezpečného používání spotřebiče

UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič má funkci ohřevu.

Během používání mohou některé povrchy dosáhnout vysokých teplot. Spotřebič používejte opatrně a dotýkejte se pouze určených povrchů.

- Před každým použitím zcela rozviňte napájecí kabel.
- Tento spotřebič není hračka: nesmí jej používat děti, a to ani ty starší 8 let.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes pracovní plochu, kde by jej mohlo zachytit dítě.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s omezenými zkušenostmi mohou spotřebič používat pouze pod dohledem nebo po poučení o bezpečném používání.

- Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma rukama nebo bosýma nohama.
- Nepoužívejte spotřebič jako topné zařízení.
- Chraňte spotřebič před náhodným nárazem a pádem.
- Nepoužívejte spotřebič s externími časovači nebo dálkovým ovladačem.
- Používejte pouze originální a kompatibilní díly a příslušenství.

2.5 Varování ohledně prvního použití

- Před použitím zkontrolujte, zda je spotřebič i všechny jeho části neporušené. V případě pochybností spotřebič nepoužívejte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Obalové materiály (plastové sáčky, polystyren, svorky atd.) uchovávejte mimo dosah dětí. Zlikvidujte je v souladu s předpisy o tříděném sběru odpadu.

2.6 Varování ohledně používání

UPOZORNĚNÍ

Horké části.

Požár.

NEDOVOLTE, aby na kamennou desku dopadly hořlavé materiály (např. olej, mouka, zbytky těsta atd.). Pokud takové materiály na kamennou desku dopadnou, vypněte troubu a odstraňte je. Pokud uvidíte plameny, neprodleně troubu vypněte, odpojte ji ze zásuvky a před vyjmutím součástí počkejte, až vše úplně vychladne.

- Před použitím spotřebiče odstraňte z varného prostoru veškerý materiál a zcela rozviňte napájecí kabel.
- Do trouby vkládejte pouze potraviny vhodné velikosti.
- Nepoužívejte kovové, plastové ani papírové náčiní.
- Po skončení přípravy pokrmu otevírejte dvířka trouby směrem doprava či doleva. Neotvírejte je zpředu, protože může unikat horká pára.
- S čerstvě připraveným pokrmem manipulujte opatrně, protože může způsobit popáleniny.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu.
- Během používání se nedotýkejte vnitřních částí spotřebiče.
- Dbejte na to, aby se do trouby dostaly tekutiny.
- Do větracích otvorů nekládejte žádné předměty.
- Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky.

2.7 Varování ohledně čištění

- Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a počkejte, dokud všechny součásti zcela nevychladnou.
- Vnější části čistěte pouze vodou a houbičkou.
- Žárovzdornou kamennou desku čistěte pouze vlhkým hadříkem, případně použijte špachtli nebo čepel nože k odstranění zbytků jídla.

2.8 Varování v případě poruch a oprav

- V případě poruchy, nesprávné funkce nebo poškození napájecího kabelu spotřebič neotevírejte ani do něj nezasahujte.
- Spotřebič smí otevřít a opravit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný personál.
- Pokud je spotřebič vadný a nehodláte jej nechat opravit, znemožněte jeho další používání přerýváním napájecího kabelu.
- Nedodržení těchto pokynů může ohrozit bezpečnost a vést ke zneplatnění záruky.

3. Popis pece na pizzu

3.1 Vlastnosti a použití

Elektrická pec na pizzu s žáruvzdorným kamenným povrchem.

Žáruvzdorný materiál rovnoměrně uvolňuje teplo a během pečení absorbuje vlhkost z těsta. Díky tomu je možné připravit voňavou a křupavou pizzu, jakou dělají v pizzeriích s dřevěnými topeništi. Je vhodný pro zpracování jak čerstvého těsta, tak i hotového těsta (mraženého nebo předvařeného). U čerstvého těsta je průměrná doba pečení asi 4-5 minut. U hotového těsta je doba pečení kratší, než je uvedeno výrobcem na obalu.

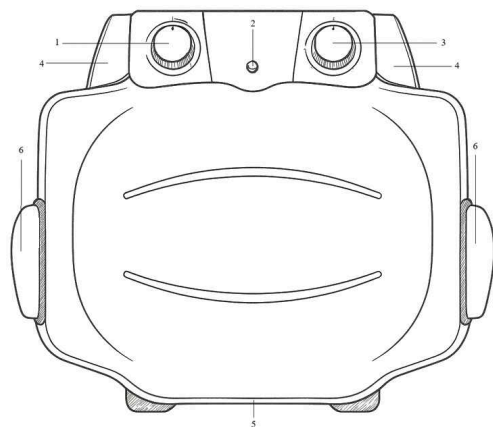
3.2 Příslušenství

Trouba se dodává s následujícím příslušenstvím:

- hliníkové špachtle na pečení a vyjímání z trouby

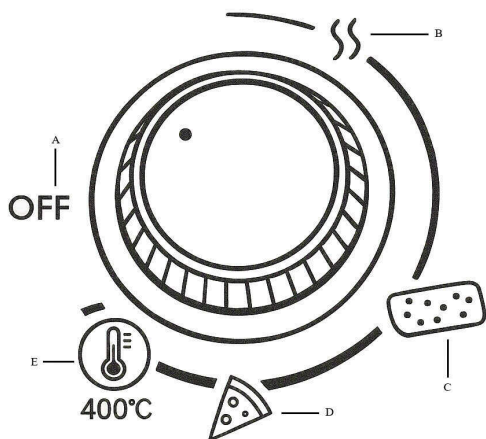
4. Struktura

4.1 Popis komponentů



Díl	Popis
1	Otočný ovladač teploty
2	Světelná kontrolka provozu
3	Otočný ovladač minutky
4	Zadní opěrné podložky
5	Přední opěrná podložka
6	Rukojeti

4.2 Otočný ovladač teploty



Díl	Popis
A	Vypnuto
B	Funkce udržování teploty
C	Funkce pinsa
D	Funkce pizza
E	Maximální teplota

5. Jak spotřebič funguje

5.1 Předehřev

Před vložením potravin nechte prázdnou troubu se zavřeným víkem předehřívát několik minut:

1. Zapojte spotřebič do síťové zásuvky.
2. Nastavte regulátor teploty na funkci pinsa nebo pizza.
✓ Rozsvítí se kontrolka provozu.

Když kontrolka zhasne, trouba je připravena k pečení.

6. Příprava pokrmů

6.1 Jak připravit pizzu nebo pinsu

Poznámka: Pokud je pizza nebo pinsa zmrazená, nejprve ji rozmrazte při pokojové teplotě po dobu uvedenou na obalu.

1. Lopatky posypte moukou, poté na ně položte pizzu nebo pinsu v případě potřeby okořeňte a upečte.

! UPOZORNĚNÍ ZAMEZTE tomu, aby se koření (např. olej, rajčata, mozzarellu atd.) dostalo na povrch kamene, protože je kámen absorbuje.

2. Vyjměte lopatky a zavřete víko.
3. Pomocí příslušného regulátoru nastavte teplotu pro funkci pizzy nebo pinsy.

4. Nastavte regulátor časovače na požadovaný čas přípravy.

Poznámka: Po signálu časovače, se pec nevypne, ale pokračuje v ohřevu.

5. Pravidelně kontrolujte přípravu pokrmu.

Poznámka: Během pečení se provozní kontrolka rozsvěcí a zhasíná.

6. Jakmile je pizza nebo pinsa hotová, vyjměte je pomocí lopatek.
7. Mezi jednotlivými vařeními nechte víko otevřené asi 2 minuty.

6.2 Jak připravit jiné potraviny

V této peci můžete připravovat i jiné potraviny, jako jsou ryby, zelenina, kuře atd. Postupujte takto:

1. Vložte jídlo do vhodné hliníkové nádoby.
2. Vložte jídlo do pece a zavřete víko.

Poznámka: Během pečení se provozní kontrolka rozsvěcí a zhasíná.

3. Nastavte regulátor časovače na požadovaný čas přípravy.

Poznámka: Po signálu časovače, se pec nevypne, ale pokračuje v ohřevu.

4. Pravidelně kontrolujte přípravu pokrmu.
5. Jakmile je pokrm hotový, vyjměte nádobu pomocí chňapky.

7. Čištění

7.1 Jak spotřebič čistit

VAROVÁNÍ

Spotřebič neponořujte do vody a zabraňte postříkání vodou nebo jinými kapalinami.

- Před čištěním vypojte spotřebič ze síťové zásuvky a nechte jej vychladnout.
- K čištění vnější strany spotřebiče použijte vodu a měkký hadřík.
- K čištění vnitřku spotřebiče NEPOUŽÍVEJTE vodu ani čisticí prostředky.
- NEMYJTE lopatky v myčce na nádobí.

7.2 Čištění žáruvzdorného kamene

Je normální, že pečící kámen používáním ztmavne.

Po použití jej stačí otřít vlhkým hadříkem nebo k odstranění případných připečenin použít stěrku nebo čepel nože.

8. Recepty na přípravu pizzy

8.1 Těsto na pizzu

Ingredience na 500 g těsta:

- 300 g mouky
- 25 g čerstvého droždí
- Špetka soli
- Sklenice vlažné vody

Postup

1. Na pracovní plochu nasype mouku, uprostřed udělejte důlek, aby vznikla tzv. fontána, a přidejte rovnou lžičku jemné soli.
2. Čerstvé pivovarské kvasnice rozdrobte do necelé sklenice teplé vody, vodu s droždím postupně přilévejte do středu fontány z mouky a hněťte.
✓ Těsto je zpočátku poměrně měkké a lepivé, později bude pevnější a pružnější a nakonec se zformuje do koule.
3. Těsto několikrát přeložte a prohněťte zápěstími, aby bylo hladké a homogenní.
✓ Když se těsto snadno odlepuje od rukou a povrchu, je hotové.
4. Vytvořte kouli, nařízněte do ní kříž, přikryjte ji utěrkou a nechte ji kynout na teplém místě.
5. Nechte odpočívat přibližně 2 hodiny, aby těsto zdvojnásobilo svůj objem. Kynutí trvá kratší dobu v teplejším a vlhčím prostředí.
✓ Těsto můžete několik minut znovu hníst s trochou oleje a hned použít, nebo ho zamrazit.

Pokud chcete těsto zamrazit, zabalte ho do potravinářské fólie a dejte do mrazáku.

Pokud používáte zmrazené těsto, nechte ho rozmrazit při pokojové teplotě a znovu ho 5 minut hněťte s trochou oleje.

8.2 Pizza margherita

Ingredience pro 4 osoby

- 400 g těstovin
- 2 konzervy loupáných rajčat (250 g)
- 200 g mozzarely na pizzu
- Olej dle chuti
- Sůl dle chuti

Postup

1. Oloupaná rajčata dobře scedte a nakrájejte.
2. Mozzarellu nakrájejte na plátky.
3. Těsto rovnoměrně rozválejte.
4. Rozložte oloupaná rajčata a nechte okraj asi 3 cm.
5. Přidejte sůl a trochu oleje.
6. Pomocí lopatek vložte pizzu do pece.

7. Po 2–3 minutách přidejte mozzarellu a další kapku oleje.
8. Pečte další 2 minuty.

8.3 Pizza Capricciosa

Ingredience pro 4 osoby

- 400 g těstovin
- 2 plechovky loupaných rajčat
- 200 g mozzarellly
- 10 artyčoků v oleji
- 10 černých oliv
- Houby v oleji dle chuti
- Olej dle chuti
- Sůl a pepř dle chuti

Postup

1. Rozválejte těsto
2. Oloupaná rajčata sced'te a rozmačkejte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájejte na plátky.
4. Artyčoky a žampiony rozkrojte napůl.
5. Vypeckujte olivy.
6. Na těsto rozložte oloupaná rajčata, mozzarellu, artyčoky, žampiony a olivy.
7. Přidejte sůl, pepř a trochu oleje.
8. Vložte do pece pomocí lopatek a pečte 4–5 minut.

8.4 Pizza šunková se žampiony

Ingredience pro 4 osoby

- 400 g těstovin
- 2 plechovky loupaných rajčat
- 3 plátky vařené šunky
- Cca 10 hub v oleji
- 100 g mozzarellly
- Olej dle chuti
- Sůl dle chuti

Postup

1. Oloupaná rajčata sced'te a nakrájejte.
2. Nakrájejte mozzarellu.
3. Houby rozkrojte napůl.
4. Šunku nakrájejte na proužky.

5. Rozválejte těsto
6. Rozložte oloupaná rajčata a mozzarellu.
7. Přidejte trochu oleje a sůl.
8. Přidejte šunku a nakonec žampiony.
9. Vložte pizzu do pece pomocí lopatky a pečte 4–5 minut.

8.5 Pizza gorgonzola a klobása

Ingredience pro 4 osoby

- 350 g těsta
- 2 šálky rajčatové omáčky
- 150 g gorgonzoly
- 150 g klobásy

Postup

1. Vyválejte velmi tenké těsto
2. Rozetřete rajčatovou omáčku a nechte okraj asi 2 prsty.
3. Přidejte nasekanou gorgonzolu.
4. Z klobásy odstraňte kůži, rozdrobte ji a rozložte navrch.
5. Vložte pizzu do pece pomocí lopatky bez přidání soli nebo oleje.
6. Pečte dalších 4-5 minut.

8.6 Pizza marinara (pizza po námořnicku)

Ingredience pro 4 osoby

- 400 g těstovin
- 2 plechovky loupaných rajčat
- 2 lžičky oregána
- 2 stroužky česneku
- Extra panenský olivový olej dle chuti
- Sůl a pepř dle chuti

Postup

1. Oloupaná rajčata scedte a nakrájejte.
2. Česnek nakrájejte na tenké plátky.
3. Těsto rozválejte velmi tence, okraj nechte o něco silnější.
4. Rozložte oloupaná rajčata, aniž byste zakryli okraje.
5. Přidejte česnek.
6. Posypte oreganem, solí a pepřem.

7. Zalijte lehce olejem.
8. Vložte pizzu do pece pomocí lopatky a pečte 4–5 minut.

8.7 Houbová pizza

Ingredience pro 4 osoby

- 400 g těstovin
- 500 g žampionů nebo hřibů
- 2 lžičky petrželky
- 1 stroužek česneku
- 2 plechovky loupaných rajčat
- 100 g mozzarellly
- Olej dle chuti
- Sůl a pepř dle chuti

Postup

1. Očistěte a nakrájejte houby.
2. Orestujte je na pánvi s trochou oleje, česnekem a petrželkou, dokud neztratí vodu.
3. Mozzarellu nakrájejte na plátky.
4. Oloupaná rajčata scedte a nakrájejte.
5. Těsto rozválejte na tenko a nechte okraj asi 2 cm.
6. Rozložte oloupaná rajčata a mozzarellu.
7. Přidejte houby.
8. Pokapejte olejem a pomocí lopatky vložte do pece.
9. Pečte dalších 4-5 minut.

8.8 S artyčoky a syrovou šunkou

Ingredience pro 4 osoby

- 400 g těstovin
- 100 g syrové šunky parmského typu
- 1 šálek rajčatové omáčky
- 100 g mozzarellly na pizzu
- 2 artyčoky
- Olej dle chuti
- Sůl dle chuti
- 1 klínek citronu (na vodu)

Postup

1. Artyčoky očistěte odstraněním tvrdých listů a špiček. Omyjte je, nakrájejte na tenké plátky a vložte do vody s citronem.
2. Mozzarellu nakrájejte na plátky.

3. Rozválejte těsto
4. Rozetřete omáčku, mozzarellu a dobře osušené artyčoky.
5. Zalijte lehce olejem.
6. Vložte pizzu do pece pomocí lopatky a pečte 4–5 minut.
7. Jakmile je upečeno, přidejte šunku a podávejte.

8.9 Pizza Quattro stagioni

Ingredience pro 4 osoby

- 500 g těsta
- 2 plechovky loupaných rajčat
- 200 g mozzarely
- 50 g vařené šunky
- Artyčoky v oleji dle chuti
- Houby v oleji dle chuti
- 1 špetku oregána
- Olej dle chuti
- Sůl dle chuti

Postup

1. Oloupaná rajčata scedte a nakrájejte.
2. Mozzarellu nakrájejte na plátky.
3. Odstraňte tuk ze šunky.
4. Artyčoky a žampiony rozkrojte napůl.
5. Rozválejte těsto
6. Posypte oloupanými rajčaty a mozzarellou a osolte.
7. V ideálním případě pizzu rozdělte na 4 části: jednu s oreganem, jednu se šunkou, jednu s artyčoky a jednu s houbami.
8. Dochutíme olejem.
9. Vložte do pece pomocí lopatek a pečte 4–5 minut.

8.10 Napoletana

Ingredience pro 4 osoby

- 400 g těstovin
- 2 plechovky loupaných rajčat
- 150 g mozzarely na pizzu
- 4–5 filetů z ančoviček
- 1 špetku oregána
- Extra panenský olivový olej dle chuti
- Sůl dle chuti

Postup

1. Oloupaná rajčata dobře sced'te.
2. Mozzarellu nakrájejte na kostičky.
3. Umyjte filety z ančoviček
4. Těsto rozválejte na tenko a nechte okraj asi 2 cm.
5. Rozložte oloupaná rajčata a lehce osolte.
6. Přidejte mozzarellu a navrch rovnoměrně rozložte ančovičky.
7. Dochuťte olejem.
8. Vložte do pece pomocí lopatek a pečte 4–5 minut.
9. Před podáváním posypte oreganem.

8.11 Pugliese**Ingredience pro 4 osoby**

- 400 g těstovin
- 1 velká cibule
- 60 g ovčího sýra pecorino
- 2 plechovky loupaných rajčat
- Olej dle chuti
- Sůl dle chuti
- Pepř (dle chuti)

Postup

1. Nakrájejte cibuli.
2. Oloupaná rajčata sced'te a nakrájejte.
3. Sýr Pecorino nastrouhejte na hrubším struhadle.
4. Těsto znovu prohněťte s trochou oleje.
5. Rozválejte ho a posypte trochou mouky.
6. Rozložte cibuli, poté oloupaná rajčata.
7. Přidejte sůl a trochu oleje.
8. Nakonec rozložte pecorino (a dle chuti opepřete).
9. Vložte do pece pomocí lopatek a pečte 4–5 minut.

8.12 Romana**Ingredience pro 4 osoby**

- 400 g těstovin
- 2 plechovky loupaných rajčat
- 200 g mozzarely
- 4 filety z ančoviček

- Kapary dle chuti
- Sůl dle chuti
- Olej dle chuti

Postup

1. Oloupaná rajčata sced'te a nakrájejte.
2. Kapary a ančovičky důkladně omyjte.
3. Ančovičky nakrájejte na malé kousky.
4. Mozzarellu nakrájejte na plátky.
5. Těsto rozválejte na tenko a nechte okraj asi 2 cm.
6. Rozetřete loupaná rajčata a lehce osolte.
7. Přidejte kapary a ančovičky.
8. Pokapejte olejem a pomocí lopatky vložte do pece.
9. Po 2–3 minutách přidejte mozzarellu.
10. Pečte další 2 minuty.

8.13 Siciliana

Ingredience pro 4 osoby

- 500 g těsta
- 4 solené ančovičky
- 20 černých oliv
- 1 svazek čerstvé bazalky
- 1 šálek rajčatové omáčky
- 100 g mozzareilly (dle chuti)
- Olej dle chuti
- Sůl dle chuti

Postup

1. Těsto rozválejte na silnější plátek.
2. Posypte moukou, přikryjte utěrkou a dejte stranou.
3. Omyjte a vykostěte ančovičky.
4. Omyjte a oddělte listy bazalky.
5. Nakrájejte mozzarellu.
6. Na těsto rozetřete mozzarellu (pokud ji používáte) a poté rajčatovou omáčku.
7. Přidejte bazalku, ančovičky a olivy.
8. Ochuťte trochou oleje.
9. Pečte dalších 5–6 minut.

9. Technické údaje

9.1 Vlastnosti pece na pizzu

Vlastnost	Popis
Model	G10216
Regulace teploty	do 400°
Minutka	8 minut
Dodávané příslušenství	Hliníkové lopatky

9.2 Elektrické vlastnosti

Vlastnost	Popis
Třída ochrany	⚡ I
Napájení	AC 220-240V~50-60 Hz
Příkon	1400 W
Spotřeba ve vypnutém stavu	0 W Vypněte spotřebič otočným ovladačem.

10. Servis

10.1 Zákaznický servis

V případě poruchy nebo závady, nebo pokud požadujete informace, kontaktujte své nejbližší servisní středisko.

Nejbližší servisní středisko pro vás vyhledá vedoucí servisních středisek. Obraťte se na něj na čísle +39 0541 694246 nebo e-mailem na service@trevidea.it.

11. Likvidace



Dle požadavků evropské směrnice 2012/19/EU nelikvidujte tento výrobek společně s netříděným domovním odpadem.

Je odpovědností vlastníka zlikvidovat tyto výrobky a další elektrická a elektronická zařízení prostřednictvím určených sběrných míst zřízených vládou nebo místními úřady.

Správná likvidace a recyklace pomohou předejít potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Podrobnější informace o likvidaci získáte u příslušných místních úřadů, u služby pro odvoz odpadu nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.

Pokud je výrobek malý (vnější rozměry menší než 25 cm), můžete jej vrátit prodejci, aniž byste museli kupovat nový výrobek, nebo jej můžete vyměnit při nákupu ekvivalentního výrobku.

Obsah | sk

1	HLÁSENIA A SYMBOLY V TEJTO PRÍRUČKE	188
2	BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA	189
3	VLASTNOSTI RÚRY NA PIZZU	192
4	ŠTRUKTÚRA	192
5	OPERÁCIA	193
6	PEČENIE	193
7	ČISTENIE	194
8	RECEPTY PIZZA	195
9	TECHNICKÉ ÚDAJE	202
10	SERVIS	202
11	LIKVIDÁCIA	202

1. Hlásenia a symboly v tejto príručke

1.1 Bezpečnostné hlásenia

VAROVANIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa jej nezabráni.

UPOZORNENIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok ľahké poranenia, ak sa jej nezabráni.

1.2 Ďalšie hlásenia

POZNÁMKA

Označuje pokyny, ktorých nedodržanie môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.

1.3 Symboly triedy ochrany

Symbol	Popis
	Trieda ochrany I: spotrebič má uzemňovaciu zástrčku, ktorú je možné zapojiť iba do uzemnenej zásuvky.
	Trieda ochrany II: spotrebič má dvojité izolácie a nevyžaduje uzemnenú zástrčku.

2. Bezpečnostné varovania

2.1 Všeobecné varovania



Pred inštaláciou alebo používaním spotrebiča si pozorne prečítajte používateľskú príručku. Uchovajte si odkaz s digitálnou príručkou pre budúce použitie.

2.2 Varovania pre pripojenie k elektrickej sieti

- Pripojte spotrebič podľa pokynov výrobcu: nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb a zvierat alebo škody na majetku.
- Skontrolujte, či je maximálny výkon uvedený na typovom štítku spotrebiča kompatibilný s napájaním zo siete.
- V prípade potreby používajte iba adaptéry, viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble, ktoré spĺňajú platné bezpečnostné predpisy a ktoré zároveň neprekračujú uvedený odber prúdu a výkonové limity.
- Uchovávajte napájací kábel mimo dosahu horúcich povrchov alebo ostrých predmetov.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete, keď ho nepoužívate, a tiež pred akýmkoľvek čistením.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky neťahajte za napájací kábel.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, alebo v prípade skratu.

2.3 Varovania pre správne umiestnenie

- Spotrebič umiestnite na suché miesto. Spotrebič chráňte pred dažďom, vlhkosťou, mrazom a inými škodlivými poveternostnými podmienkami.
- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých materiálov (napr. záclon).
- Spotrebič umiestnite na pevný, rovný a stabilný povrch.
- Uistite sa, že ventilačné otvory sú vždy priechodné.
- Počas používania ponechajte po stranách dostatok priestoru na zabezpečenie dostatočnej ventilácie.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu ani ako miesto na odkladanie predmetov, potravín, hrncov alebo misiek.

2.4 Varovania pre bezpečné používanie spotrebiča

UPOZORNENIE

Tento spotrebič má funkciu ohrevu.

Počas používania sa niektoré povrchy môžu silno zahriať. Spotrebič používajte opatrne a dotýkajte sa iba určených povrchov.

- Pred každým použitím úplne rozviňte napájací kábel.
- Tento spotrebič nie je hračka: nesmú ho používať deti, a to ani v prípade, že majú 8 a viac rokov.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Nenechávajte napájací kábel visieť nad pracovnými plochami, kde by ho dieťa mohlo chytiť.
- Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami môžu používať spotrebič iba pod dohľadom alebo po obdržaní pokynov o bezpečnom používaní.

- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými rukami alebo bosými nohami.
- Nepoužívajte spotrebič ako vykurovacie zariadenie.
- Chráňte spotrebič pred náhodnými nárazmi a pádmi.
- Spotrebič nepoužívajte s externými časovačmi ani diaľkovými ovládačmi.
- Používajte iba originálne a kompatibilné náhradné diely a príslušenstvo.

2.5 Varovania pre prvé použitie

- Pred použitím skontrolujte, či sú spotrebič a všetky jeho diely neporušené. V prípade pochybností ho nepoužívajte a kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Obalové materiály (plastové vrecká, polystyrén, sponky atď.) uchovávajte mimo dosahu detí. Zlikvidujte ich v súlade s predpismi o separovanom zbere odpadu.

2.6 Varovania pri používaní

UPOZORNENIE

Horúce časti.

Oheň.

NEDOVOĽTE, aby sa na kamennú dosku dostali horľavé látky (napr. olej, múka, zvyšky cesta atď.). Ak sa takéto materiály dostanú na kamennú dosku, vypnite rúru a odstráňte ich. Ak spozorujete plamene, rúru okamžite vypnite, odpojte ju zo siete a pred vybratím všetkých dielov počkajte, kým úplne vychladnú.

- Pred použitím spotrebiča odstráňte všetky materiály z varného priestoru a úplne rozviňte napájací kábel.
- Do rúry vkladajte iba jedlo vhodnej veľkosti.
- Nepoužívajte kovové, plastové ani papierové náčinie.
- Po ukončení prípravy jedla otvorte dvierka rúry doprava alebo doľava. Neotvárajte ich z prednej strany, pretože zo spotrebiča môže unikať horúca para.
- S čerstvo pripraveným jedlom manipulujte opatrne, pretože môže dôjsť k vzniku popálenín.
- Počas používania spotrebič nenechávajte bez dozoru.
- Počas používania sa nedotýkajte vnútorných častí spotrebiča.
- Tekutiny uchovávajte mimo dosahu rúry.
- Do ventilačných otvorov nekladajte žiadne predmety.
- Po použití spotrebič odpojte zo siete.

2.7 Varovania týkajúce sa čistenia

- Pred čistením odpojte spotrebič zo siete a počkajte, kým všetky časti úplne vychladnú.
- Vonkajšiu stranu čistite iba vodou a špongiou.
- Žiaruvzdornú kamennú dosku čistite iba vlhkou handričkou alebo na odstránenie zvyškov použite špachtľu či čepeľ noža.

2.8 Varovania v prípade porúch a opráv

- V prípade chyby, poruchy alebo poškodenia napájacieho kábla spotrebič neotvárajte ani s ním nemanipulujte.
- Spotrebič môže otvárať a opravovať iba výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný personál.
- Ak je spotrebič pokazený a nemáte v úmysle ho dať opraviť, znefunkčnite ho. Ak tak chcete urobiť, rozstrihnite napájací kábel.
- Nedodržanie týchto pokynov môže ohroziť bezpečnosť a viesť k zániku záruky.

3. Vlastnosti rúry na pizzu

3.1 Vlastnosti a použitie

Elektrická pec na prípravu pizze s doskou na pečenie zo žiaruvzdorného kameňa.

Žiaruvzdorný materiál rozdeľuje rovnomerne teplotu a absorbuje vlhkosť cesta počas pečenia. Táto skutočnosť umožňuje upiecť rovnako voňavú a chrumkavú pizzu akoby bola upečená v peci na drevo v pizzerii. Je určený na pečenie čerstvého cesta i cesta z polotovaru (mrazeného i predpečeného). Priemerný čas na upečenie čerstvého cesta je približne 4-5 minút. Pri pečení polotovarov je čas pečenia nižší ako čas uvedený výrobcom na obale výrobku.

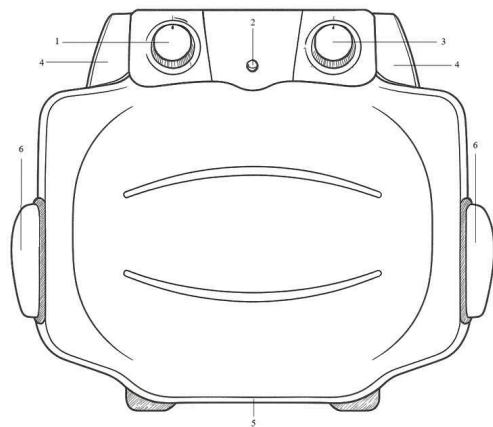
3.2 Príslušenstvo

S pecou je dodávané nasledovné príslušenstvo:

- hliníkové lopaty na vkladanie do a vyberanie z pece

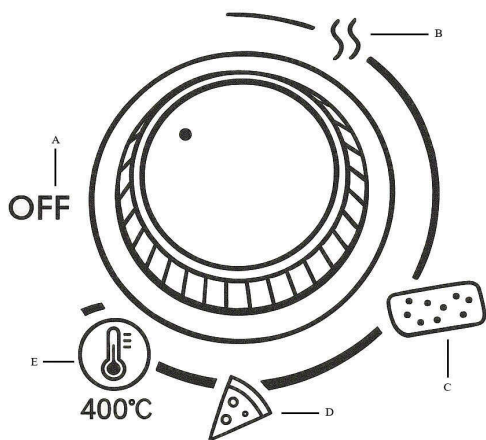
4. Štruktúra

4.1 Popis súčiastok



Diel	Popis
1	Gombík na nastavenie teploty
2	Prevádzkové svetlo
3	Gombík na nastavenie časovača
4	Zadné nôžky
5	Predné nôžka
6	Rukoväta

4.2 Gombík na nastavenie teploty



Diel	Popis
A	Vypnutý
B	Funkcia udržiavania teploty
C	Funkcia pinsa
D	Funkcia pizza
E	Maximálna teplota

5. Operácia

5.1 Predhrievanie

Pred vložením potravín predhrievajte prázdnu rúru so zatvoreným vekom niekoľko minút:

1. Zapojte spotrebič do zásuvky.
2. Gombík na nastavenie teploty prepnite na funkciu pinsa alebo pizza.

✓ Rozsvieti sa kontrolka prevádzky.

Keď kontrolka zhasne, rúra je pripravená na pečenie.

6. Pečenie

6.1 Ako upiecť pizzu alebo pinsu

Poznámka: Ak je pizza alebo pinsa zmrazená, nechajte ju predtým na čas uvedený na obale rozmrazovať pri izbovej teplote.

1. Lopaty poprášte múkou, potom na ne uložte pizzu alebo pinsu, prípadne ich ochuťte a upečte.

! UPOZORNENIE Nenechajte prísady padnúť na kamennú podložku (napr. olej, paradajky, mozzarella atď.) pretože kameň by ich mohol absorbovať.

2. Vyberte lopaty a zatvorte kryt.
3. Pomocou príslušného gombíka nastavte teplotu na funkciu pizza alebo pinsa.

4. Pomocou gombíka časovača nastavte želaný čas pečenia.

Poznámka: Po zaznení signálu časovača sa pec nevypne, pokračuje v pečení.

5. Pravidelne kontrolujte stav pečenia.

Poznámka: Počas pečenia sa kontrolka prevádzky rozsvetuje a zhasína.

6. Keď je pizza alebo pinsa hotová, vytiahnite ju pomocou lopaty.
7. Medzi dvomi za sebou nasledujúcimi pečeniami nechajte kryt otvorený približne 2 minúty.

6.2 Ako piecť iné potraviny

V tejto peci je možné piecť aj iné potraviny, ako napríklad rybu, zeleninu, kuracie mäso atď. Tu je postup:

1. Potraviny umiestnite do určenej hliníkovej nádoby.
2. Zapečte potraviny a zatvorte vrchnák.

Poznámka: Počas pečenia sa kontrolka prevádzky rozsvetuje a zhasína.

3. Pomocou gombíka časovača nastavte želaný čas pečenia.

Poznámka: Po zaznení signálu časovača sa pec nevypne, pokračuje v pečení.

4. Pravidelne kontrolujte stav pečenia.
5. Keď je jedlo hotové, vyberte nádobu pomocou chňapky.

7. Čistenie

7.1 Pokyny na čistenie

VAROVANIE

Spotrebič neponárajte do vody a chráňte ho pred postriekaním vodou alebo inými tekutinami.

- Pred čistením odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Na vyčistenie prístroja zvonku používajte vodu a mäkkú handričku.
- NEpoužívajte vodu ani čistiace prostriedku na vyčistenie prístroja zvnútra.
- NEumývajte lopatky v umývačke riadu.

7.2 Čistenie žiaruvzdorného kameňa

Po použití môže žiaruvzdorný kameň nadobudnúť tmavšiu farbu.

Po použití ho stačí vyčistiť vlhkou handričkou alebo použiť stierku či čepeľ noža na odstránenie prípadných pripečenín.

8. Recepty pizza

8.1 Cesto na pizzu

Suroviny na 500 g cesta:

- 300 g múky
- 25 g čerstvého droždia
- Štipka soli
- Pohár vlažnej vody

Pokyny

1. Nasypte múku na pracovnú dosku, uprostred urobte jamku (tzv. studničku) a pridajte zarovnanú čajovú lyžičku soli.
2. Rozdrobte čerstvé droždie do necelého pohára teplej vody, postupne ho pridávajte do stredu studničky v múke a vypracujte cesto.
 - ✓ Cesto je spočiatku dosť mäkké a lepkavé, neskôr bude pevnejšie a pružnejšie. Nakoniec sa z neho vytvorí guľa.
3. Hoďte cesto viackrát o plochu, stláčajte ho zápästím tak, aby nadobudlo hladkú a homogénnu konzistenciu.
 - ✓ Keď sa cesto ľahko odlepuje od rúk a od plochy, je pripravené.
4. Vytvorte guľu, urobte do nej krížový rez, prikryte ju utierkou a nechajte ju kysnúť na teplom mieste.
5. Nechajte cesto odpočívať približne 2 hodiny, aby zdvojnásobilo svoj objem. Kysnutie trvá kratšie v teplejšom a vlhkejšom prostredí.
 - ✓ Cesto môžete ešte niekoľko minút hnieť s trochou oleja a hneď použiť, alebo ho zmraziť.

Ak chcete cesto zmraziť, zabaľte ho do potravinovej fólie a uložte ho do mrazničky.

Ak chcete použiť mrazené cesto, rozmrazte ho pri izbovej teplote a znova ho hneďte 5 minút s trochou oleja.

8.2 Pizza Margherita

Prísady pre 4 osoby

- 400 g cesta
- 2 plechovky 250 g lúpaných paradajok
- 200 g mozzarely na pizzu
- Olej podľa potreby
- Soľ podľa potreby

Postup

1. Lúpané paradajky nechajte dobre odkvapkať a rozdelte ich na kúsočky.
2. Mozzarellu rozrežte na plátky.
3. Cesto rovnomerne vyvaľkajte.
4. Lúpané paradajky poukladajte na cesto, minimálne 3 cm od okraja.
5. Osolte a pridajte trochu oleja.
6. Pomocou lopaty ho vložte do pece.

7. Po 2-3 minútach pridajte mozzarella a ďalšiu trochu oleja.
8. Pečte ešte 2 minúty.

8.3 Capricciosa

Prísady pre 4 osoby

- 400 g cesta
- 2 plechovky lúpaných paradajok
- 200 g mozzarely
- 10 artičok v oleji
- 10 čiernych olív
- Hríby v oleji podľa potreby
- Olej podľa potreby
- Soľ a čierne korenie podľa potreby

Postup

1. Vyvalkajte cesto.
2. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a vidličkou ich rozdeľte na kúsočky.
3. Mozzarella rozrežte na plátky.
4. Artičoky a hríbiky rozrežte na polovice.
5. Olivy odkôstkujte.
6. Na cesto rovnomerne rozdeľte lúpané paradajky, mozzarella, artičoky, hríbiky a olivy.
7. Osol'te, pridajte čierne korenie a pridajte trochu oleja.
8. Pomocou lopaty vložte do pece a pečte približne 4-5 minút.

8.4 Šunka a huby

Prísady pre 4 osoby

- 400 g cesta
- 2 plechovky lúpaných paradajok
- 3 plátky varenej šunky
- Približne 10 hríbikov v oleji
- 100 g mozzarely
- Olej podľa potreby
- Soľ podľa potreby

Postup

1. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozdeľte ich na kúsočky.
2. Posekajte mozzarella.
3. Hríbiky narežte na polovice.
4. Šunku narežte na rezance.

5. Vyvalkajte cesto.
6. Rozdeľte lúpané paradajky a mozzarellu.
7. Pridajte trochu oleja a osolte.
8. Pridajte šunku a nakoniec huby.
9. Pomocou lopaty vložte do pece a pečte približne 4-5 minút.

8.5 Gorgonzola a klobáska

Prísady pre 4 osoby

- 350 g cesta
- 2 šálky paradajkového pretlaku
- 150 g gorgonzoly
- 150 g klobásy

Postup

1. Vyvalkajte veľmi tenké cesto.
2. Paradajky poukladajte na cesto, minimálne 2 prsty od okraja.
3. Pridajte kúsky gorgonzoly.
4. Z klobásy odstráňte črievko, rozmrvte ju a rozsypete na povrch.
5. Pomocou lopaty vložte do pece, nesoľte a nepridávajte ani olej.
6. Pečte približne 4-5 minút.

8.6 Marinara

Prísady pre 4 osoby

- 400 g cesta
- 2 plechovky lúpaných paradajok
- 2 lyžičky oregána
- 2 strúčiky cesnaku
- Extra panenský olivový olej podľa potreby
- Soľ a čierne korenie podľa potreby

Postup

1. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozdeľte ich na kúsočky.
2. Cesnak rozrežte na tenké plátky.
3. Vyvalkajte veľmi tenké cesto, okraje nechajte trochu hrubšie.
4. Lúpané paradajky rozdeľte bez toho, aby ste zakryli okraj.
5. Pridajte olej.
6. Poprášzte oregánom, osolte a pridajte čierne korenie.

7. Pridajte malé množstvo oleja.
8. Pomocou lopaty vložte do pece a pečte približne 4-5 minút.

8.7 Funghi

Prísady pre 4 osoby

- 400 g cesta
- 500 g šampiňónov alebo dubákov.
- 2 lyžičky petržlenu
- 1 strúčik cesnaku
- 2 plechovky lúpaných paradajok
- 100 g mozzarely
- Olej podľa potreby
- Soľ a čierne korenie podľa potreby

Postup

1. Huby vyčistite a narežte na plátky.
2. Hodte ich na panvicu s malým množstvom oleja, cesnaku a petržlenu, kým sa nevysušia.
3. Mozzarellu rozrežte na plátky.
4. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozdelte ich na kúsočky.
5. Vyvalkajte tenké cesto, na okraj nechajte približne 2 cm.
6. Rozdeľte lúpané paradajky a mozzarellu.
7. Pridajte huby.
8. Pridajte malé množstvo oleja a pomocou lopaty vložte do pece.
9. Pečte približne 4-5 minút.

8.8 Artičoky a prosciutto crudo

Prísady pre 4 osoby

- 400 g cesta
- 100 g Parnskej šunky
- 1 šálka paradajkového pretlaku
- 100 g mozzarely na pizzu
- 2 artičoky
- Olej podľa potreby
- Soľ podľa potreby
- 1 plátok citrónu (do vody)

Postup

1. Vyčistite artičoky, odoberte ich špičku a tvrdé listy. Umyte ich, narežte na plátky a vložte do vody s citrónom.
2. Mozzarellu rozrežte na plátky.
3. Vyvalkajte cesto.

4. Naneste naňho pretlak, mozzarellu a dobre vysušené artičoky.
5. Pridajte malé množstvo oleja.
6. Pomocou lopaty vložte do pece a pečte približne 4-5 minút.
7. Ihneď po upečení pridajte šunku a podávajte.

8.9 Quattro stagioni

Prísady pre 4 osoby

- 500 g cesta
- 2 plechovky lúpaných paradajok
- 200 g mozzarely
- 50 g varenej šunky
- Artičoky v oleji podľa potreby
- Hríby v oleji podľa potreby
- 1 štipka oregána
- Olej podľa potreby
- Soľ podľa potreby

Postup

1. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozdelte ich na kúsočky.
2. Mozzarellu rozrežte na plátky.
3. Zo šunky odrežte masné časti.
4. Artičoky a hríbiky rozrežte na polovice.
5. Vyvalkajte cesto.
6. Pokryte lúpanými paradajkami a mozarellou, osoľte.
7. Rozdeľte pizzu, podľa možnosti, na 4 časti: jednu s oregánom, jednu zo šunkou, jednu s artičkami, jednu s hubami.
8. Ochuťte olejom.
9. Pomocou lopaty vložte do pece a pečte približne 4-5 minút.

8.10 Napoletana

Prísady pre 4 osoby

- 400 g cesta
- 2 plechovky lúpaných paradajok
- 150 g mozzarely na pizzu
- 4–5 filety sardely
- 1 lyžička oregána
- Olivový olej podľa potreby
- Soľ podľa potreby

Postup

1. Lúpané paradajky nechajte dobre odkvapkať.
2. Mozzarellu rozrežte na kocky.
3. Umyte filety sardely.
4. Vyvalkajte cesto, na okraj nechajte približne 2 cm.
5. Rozdeľte lúpané paradajky a jemne osolte.
6. Pridajte mozzarellu a na vrch rovnomerne rozložte sardely.
7. Ochuťte väčším množstvom oleja.
8. Pomocou lopaty vložte do pece a pečte približne 4-5 minút.
9. Pred podávaním posypte oregánom.

8.11 Pugliese**Prísady pre 4 osoby**

- 400 g cesta
- 1 veľká cibuľa
- 60 g syra pecorino
- 2 plechovky lúpaných paradajok
- Olej podľa potreby
- Soľ podľa potreby
- Čierne korenie (voliteľné)

Postup

1. Cibuľu nasekajte na malé kúsočky.
2. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozdeľte ich na kúsočky.
3. Pecorino nastrúhajte na väčšie kúsky.
4. Do cesta zamieste aj trochu oleja.
5. Vyvalkajte ho a poprášte malým množstvom múky.
6. Rozložte cibuľu a potom lúpané paradajky.
7. Osolte a pridajte trochu oleja.
8. Doplnite pecorinom (a čiernym korením, podľa potreby).
9. Pomocou drevenej lopaty vložte do pece a pečte približne 4-5 minút.

8.12 Romana**Prísady pre 4 osoby**

- 400 g cesta
- 2 plechovky lúpaných paradajok
- 200 g mozzarely
- 4 filety sardely

- Kapary podľa potreby
- Soľ podľa potreby
- Olej podľa potreby

Postup

1. Lúpané paradajky nechajte odkvapkať a rozdelte ich na kúsočky.
2. Kapary a sardely dobre umyte.
3. Sardely rozrežte na kúsky.
4. Mozzarellu rozrežte na plátky.
5. Vyvalkajte tenké cesto na okraj nechajte približne 2 cm.
6. Rozložte paradajky a trochu osoľte.
7. Pridajte kapary a sardely.
8. Pridajte malé množstvo oleja a pomocou lopaty vložte do pece.
9. Po 2-3 minútach pridajte mozzarellu.
10. Pečte ešte 2 minúty.

8.13 Siciliana

Prísady pre 4 osoby

- 500 g cesta
- 4 slané sardely
- 20 pikantných čiernych olív
- 1 zväzok čerstvej bazalky
- 1 šálka paradajkového pretlaku
- 100 g mozzareilly (voliteľné)
- Olej podľa potreby
- Soľ podľa potreby

Postup

1. Vyvalkajte skôr hrubé cesto.
2. Poprášte múkou, prikryte plátnom a nechajte odpočívať.
3. Umyte a vykostite sardely.
4. Umyte a oddel'te od seba listy bazalky.
5. Posekajte mozzarellu.
6. Na cesto rozložte najprv mozzarellu (ak ju chcete použiť), potom paradajkový pretlak.
7. Pridajte bazalku, sardely a olivy.
8. Ochuťte malým množstvom oleja.
9. Pečte približne 5-6 minút.

9. Technické údaje

9.1 Vlastnosti rúry na pizzu

Vlastnosť	Popis
Model	G10216
Regulácia teploty	Až do 400°
Časovač	8 minúty
Dodávané príslušenstvo	• hliníkové lopatky

9.2 Elektrické vlastnosti

Vlastnosť	Popis
Trieda ochrany	⚡ I
Napájací zdroj	AC 220-240V~50-60 Hz
Výkon	1400 W
Spotreba vo vypnutom stave	0 W Vypnite spotrebič gombíkom.

10. Servis

10.1 Zákaznícky servis

V prípade poruchy alebo chyby, alebo v prípade, že chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte najbližšie servisné stredisko.

Ak chcete nájsť najbližšie servisné stredisko, kontaktujte manažéra servisných stredísk na čísle +39 0541 694246 alebo e-mailom na adrese service@trevidea.it.

11. Likvidácia



V súlade s požiadavkami Európskej smernice 2012/19/EÚ tento produkt nevyhadzujte do netriedeného domového odpadu.

Je zodpovednosťou vlastníka zlikvidovať tieto produkty a iné elektrické a elektronické zariadenia a odovzdať ich do špeciálnych zberných miest určených vládou alebo miestnymi orgánmi verejnej správy.

Správna likvidácia a recyklácia pomôžu predchádzať potenciálne negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí.

Podrobnejšie informácie o likvidácii získate u príslušných orgánov verejnej správy, u prevádzkovateľa zberu odpadu alebo u predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili.

Ak je produkt malý (vonkajšie rozmery menšie ako 25 cm), môžete ho vrátiť predajcovi bez toho, aby ste si museli kúpiť nový produkt, alebo ho môžete vymeniť pri kúpe rovnocenného výrobku.

Kazalo | sl

1	SPOROČILA IN SIMBOLI V TEH NAVODILIH ZA UPORABO	204
2	VARNOSTNA OPOZORILA	205
3	OPIS PEČICE ZA PICO	208
4	SESTAVNI DELI	208
5	UPORABA	209
6	KUHANJE	209
7	ČIŠČENJE	210
8	RECEPTI ZA PICO	211
9	TEHNIČNI PODATKI	218
10	SERVISIRANJE	218
11	ODSTRANJEVANJE	218

1. Sporočila in simboli v teh navodilih za uporabo

1.1 Varnostna sporočila

OPOZORILO

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do smrti ali resnih poškodb, če je ne preprečite.

POZOR

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do manjših poškodb, če je ne preprečite.

1.2 Druga sporočila

OBVESTILO

Opozarja na zahteve, ki jih morate upoštevati, saj lahko v nasprotnem primeru pride do poškodb aparata.

1.3 Simboli razredov zaščite

Simbol	Opis
	Razred zaščite I: aparat ima vtič z ozemljitvenim kontaktom, ki ga lahko priključite samo v ozemljeno vtičnico.
	Razred zaščite II: aparat ima dvojno izolacijo, zato ozemljeni vtič ni potreben.

2. Varnostna opozorila

2.1 Splošna opozorila



Pred namestitvijo ali uporabo aparata pozorno preberite navodila za uporabo. Shranite povezavo do digitalnih navodil za uporabo za prihodnjo uporabo.

2.2 Opozorila pred priključitvijo na električno omrežje

- Aparat priključite v skladu z navodili proizvajalca: napačna priključitev bi lahko povzročila poškodbe ljudi in živali ali materialno škodo.
- Preverite, ali je največja nazivna moč, prikazana na napisni ploščici aparata, združljiva z električnim omrežjem.
- Po potrebi lahko uporabite le pretvornike, razdelilnike z več vtičnicami in podaljške, ki so skladni z veljavnimi varnostnimi predpisi, pri čemer ne smejo biti presežene navedene omejitve odjema toka in moči.
- Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam ali ostrim predmetom.
- Kadar aparata ne uporabljate in preden ga začnete kakor koli čistiti, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice ne vlecite za napajalni kabel.
- Aparata ne uporabljajte, če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana ali če je prišlo do kratkega stika.

2.3 Opozorila za pravilno namestitvev

- Aparat shranjujte na suhem mestu. Aparata ne izpostavljajte dežju, vlagi, zmrzali in drugim škodljivim vremenskim pogojem.
- Aparata ne približujte vnetljivim materialom (npr. zavesam).
- Aparat postavite na trdno, ravno in stabilno površino.
- Pazite, da bodo rešetke za zrak vedno proste.
- Med uporabo ob straneh pustite dovolj prostora, da omogočite ustrezno kroženje zraka.
- Aparata ne uporabljajte namesto delovne površine ali za shranjevanje predmetov, hrane, loncev ali posod.

2.4 Opozorila za varno uporabo aparata



POZOR

Ta aparat ima funkcijo gretja.

Med uporabo se lahko nekatere površine segrejejo na visoko temperaturo. Aparat uporabljajte previdno in se dotikajte le tistih površin, ki so temu namenjene.

- Pred vsako uporabo popolnoma odvijte napajalni kabel.
- Ta aparat ni igrača: otroci ga ne smejo uporabljati, tudi če so stari 8 let ali več.
- Aparat in napajalni kabel shranjujte nedosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let.
- Ne pustite, da bi napajalni kabel visel čez delovno površino, kjer bi ga lahko prijel otrok.
- Osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali z malo izkušnjami lahko aparat uporabljajo samo pod nadzorom ali potem, ko se naučijo, kako ga varno uporabljati.
- Aparata se ne dotikajte z mokrimi rokami ali bosimi nogami.

- Aparata ne uporabljajte kot naprave za ogrevanje.
- Aparat zaščitite pred nenamernimi udarci in padcem.
- Aparata ne uporabljajte z zunanji časovniki ali daljinskimi upravljalniki.
- Uporabljajte samo originalne in združljive nadomestne dele in pripomočke.

2.5 Opozorila pred prvo uporabo

- Pred uporabo preverite, ali so aparat in vsi njegovi deli nepoškodovani. Če ste v dvomih, ga ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Embalaža (plastične vrečke, polistiren, sponke ipd.) naj bo nedosegljiva otrokom. Zavrzite jo v skladu s predpisi o ločenem zbiranju odpadkov.

2.6 Opozorila pri uporabi

POZOR

Vroči deli.

Požar.

NE pustite, da bi vnetljive snovi (npr. olje, moka, ostanki testa) padle na kamnito ploščo. Če te snovi padejo na kamnito ploščo, izklopite pečico in jih odstranite. Če opazite plamene, takoj izklopite pečico in jo izključite iz elektrike ter počakajte, da se vsi deli popolnoma ohladijo, preden jih odstranite.

- Pred uporabo aparata odstranite vse predmete iz kuhalnega dela in popolnoma odvijte napajalni kabel.
- V pečico dajajte samo hrano ustreznih velikosti.
- Ne uporabljajte kovinskih, plastičnih ali papirnatih pripomočkov.
- Po kuhanju odprite vrata pečice v desno ali levo. Med odpiranjem ne stojte pred pečico, saj iz nje lahko izhaja vroča para.
- S pravkar kuhano hrano ravnajte previdno, saj lahko povzroči opekline.
- Aparata med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Med uporabo aparata se ne dotikajte njegovih notranjih delov.
- Tekočine ne smejo priti v bližino pečice.
- Ne vstavljajte predmetov v rešetke za zrak.
- Aparat po uporabi izključite iz elektrike.

2.7 Opozorila za čiščenje

- Pred čiščenjem aparat izključite iz elektrike in počakajte, da se vsi deli popolnoma ohladijo.
- Očistite zunanje površine z vodo in gobico.
- Očistite odporno kamnito ploščo samo z vlažno krpo ali pa uporabite lopatico ali rezilo noža, da odstranite morebitne ostanke.

2.8 Opozorila v primeru okvar ali popravil

- Če pride do okvare, nepravilnega delovanja ali poškodbe napajalnega kabla, aparata ne odpirajte niti vanj kako drugače ne posegajte.
- Aparat lahko odpre in popravi izključno proizvajalec, pooblaščen servis ali usposobljeno osebje.

- Če je aparat okvarjen, vendar ga ne nameravate popraviti, poskrbite, da ga ne bo več mogoče uporabljati. To storite tako, da prerežete napajalni kabel.
- Neupoštevanje teh navodil lahko vpliva na varnost in privede do razveljavitve garancije.

3. Opis pečice za pico

3.1 Značilnosti in uporaba

Električna pečica za pico s pekačem iz ognjevarnega kamna.

Ognjevzdržni material enakomerno oddaja toploto in med peko vpija vlago iz testa. To omogoča pripravo dišeče in hrustljave pice, podobne tisti iz krušne peči v picerijah. Primerna je za peko svežega testa in že pripravljenega testa (zamrznjenega ali predpečenega). Pri svežem testu je povprečen čas peke približno 4–5 minut. Pri že pripravljenem testu je čas peke krajši od časa, ki ga proizvajalec navaja na embalaži.

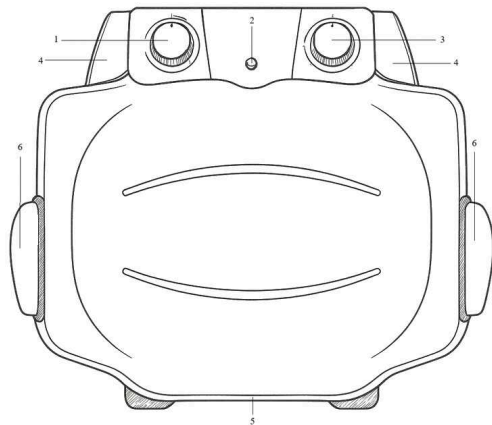
3.2 Dodatki

Pečici so priloženi naslednji dodatki:

- aluminijasti lopatici za vstavljanje in jemanje pice iz pečice

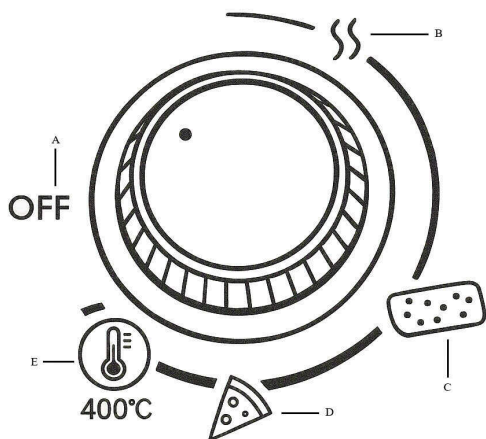
4. Sestavni deli

4.1 Opis sestavnih delov



Del	Opis
1	Gumb za nastavitev temperature
2	Indikatorska lučka delovanja
3	Gumb časovnika
4	Zadnji nogi
5	Sprednja noga
6	Ročaja

4.2 Gumb za nastavitev temperature



Del	Opis
A	Izklopljeno
B	Funkcija ohranjanja toplote
C	Funkcija za pinso
D	Funkcija za pico
E	Najvišja temperatura

5. Uporaba

5.1 Predgretje

Preden vstavite živila, prazno pečico z zaprtim pokrovom nekaj minut predgrevajte.

1. Priključite aparat v električno vtičnico.
2. Gumb za nastavitev temperature nastavite na funkcijo pinso ali pizza.

✓ Prižge se indikatorna lučka, ki kaže, da je pečica vklopljena.

Ko indikatorna lučka ugasne, je pečica pripravljena za peko.

6. Kuhanje

6.1 Peka pice ali pinse

Opomba: Če je pica ali pinsa zamrznjena, jo najprej odmrznite pri sobni temperaturi za čas, naveden na embalaži.

1. Lopatici pomokajte, nato nanju položite pico ali pinso, jo po potrebi obložite in vstavite v pečico.



POZOR

Na kamnito ploščo NE spuščajte sestavin (npr. olja, paradižnika, mocarele itd.), saj jih kamen vpije.

2. Odstranite lopatici in zaprite pokrov.
3. Z ustreznim gumbom nastavite temperaturo na funkcijo pizza ali pinso.

4. Gumb časovnika nastavite na zeleni čas peke.

Opomba: Ko se oglasi časovnik, se pečica ne izklopi, ampak nadaljuje s peko.

5. Občasno preverite potek peke.

Opomba: Med peko se indikatorska lučka delovanja izmenično prižiga in ugaša.

6. Ko je pica ali pinsa pečena, jo vzemite iz pečice z lopaticama.
7. Med posameznimi peki pustite pokrov odprt približno 2 minuti.

6.2 Peka drugih živil

V tej pečici lahko pripravljate tudi druga živila, kot so ribe, zelenjava, piščanec itd. To storite tako:

1. Živila položite v ustrezno aluminijasto posodo.
2. Živila vstavite v pečico in zaprite pokrov.

Opomba: Med peko se indikatorska lučka delovanja izmenično prižiga in ugaša.

3. Gumb časovnika nastavite na zeleni čas peke.

Opomba: Ko se oglasi časovnik, se pečica ne izklopi, ampak nadaljuje s peko.

4. Občasno preverite potek peke.
5. Ko je jed pečena, posodo vzemite iz pečice s kuhinjsko prijemalko.

7. Čiščenje

7.1 Navodila za čiščenje

OPOZORILO

Aparata ne potaplajte v vodo in preprečite, da bi ga poškropila voda ali druge tekočine.

- Preden aparat začnete čistiti, ga izključite iz električne vtičnice in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje zunanosti aparata uporabite vodo in mehko krpo.
- Za čiščenje notranjosti aparata NE uporabljajte vode ali detergentov.
- Lopatic NE pomivajte v pomivalnem stroju.

7.2 Čiščenje ognjevarnega kamna

Običajno je, da ognjevarni kamen z uporabo potemni.

Po uporabi ga preprosto očistite z vlažno krpo ali z lopatico oziroma rezilom noža odstranite morebitne zasušene ostanke.

8. Recepti za pico

8.1 Testo za pico

Sestavine za 500 g testa:

- 300 g moko
- 25 g svežega kvasa
- ščepec soli
- kozarec mlačne vode

Navodila

1. Na delovno površino stresite moko, na sredini naredite jamico in dodajte zravnano čajno žličko drobne soli.
2. Kvas nadrobite v skoraj poln kozarec tople vode, ga postopoma dodajajte v jamico v moki in zamesite testo.
✓ Najprej bo testo precej mehko in lepljivo, nato pa bo postajalo čvrstejše in bolj elastično, dokler ne bo nastal hlebček.
3. Testo večkrat udarite ob delovno površino in ga gnetite z zapestji, da postane gladko in enakomerno.
✓ Ko se testo zlahka loči od rok in delovne površine, je pripravljeno.
4. Oblikujte kepo, na vrhu naredite zarezo v obliki križa, pokrijte s kuhinjsko krpo in pustite vzhajati na toplem mestu.
5. Pustite počivati približno 2 uri, da testo podvoji prostornino. V toplejših, vlažnejših prostorih testo vzhaja hitreje.
✓ Testo lahko nekaj minut ponovno pregnetete z malo olja in ga takoj uporabite ali zamrznete.

Če želite testo zamrzniti, ga zavijte v prozorno folijo za živila in ga shranite v zamrzovalnik.

Ko boste želeli zamrznjeno testo uporabiti, ga odtajajte pri sobni temperaturi in znova gnetite 5 minut, pri čemer dodajte malo olja.

8.2 Pizza margherita

Sestavine za 4 osebe

- 400 g testa
- 2 pločevinki po 250 g pelatov
- 200 g mocarele za pico
- Olje po potrebi
- Sol po potrebi

Postopek

1. Pelate dobro odcedite in jih narežite na manjše koščke.
2. Mocarelo narežite na rezine.
3. Testo enakomerno razvaljajte.
4. Razporedite pelate in pustite približno 3 cm širok rob.
5. Posolite in dodajte malo olja.
6. S pomočjo lopatic položite v pečico.

7. Po 2–3 minutah dodajte mocarelo in pokapajte z malo olja.
8. Pecite še 2 minuti.

8.3 Capricciosa

Sestavine za 4 osebe

- 400 g testa
- 2 pločevinki pelatov
- 200 g mocarele
- 10 artičok v olju
- 10 črnih oliv
- Šampinjoni v olju po potrebi
- Olje po potrebi
- Sol in poper po potrebi

Postopek

1. Razvaljajte testo.
2. Pelate odcedite in jih pretlačite z vilicami.
3. Mocarelo narežite na rezine.
4. Artičoke in šampinjone prerežite na polovice.
5. Olive razkoščičite.
6. Po testu razporedite pelate, mocarelo, artičoke, šampinjone in olive.
7. Posolite, popoprajte in dodajte malo olja.
8. S pomočjo lopatic položite v pečico in pecite 4–5 minut.

8.4 Šunka in šampinjoni

Sestavine za 4 osebe

- 400 g testa
- 2 pločevinki pelatov
- 3 rezine kuhane šunke
- Približno 10 šampinjonov v olju
- 100 g mocarele
- Olje po potrebi
- Sol po potrebi

Postopek

1. Pelate odcedite in jih grobo nasekljajte.
2. Mocarelo seseklajajte.
3. Šampinjone prerežite na polovice.
4. Šunko narežite na trakove.

5. Razvaljajte testo.
6. Razporedite pelate in mocarelo.
7. Dodajte malo olja in posolite.
8. Dodajte šunko in nazadnje šampinjone.
9. S pomočjo lopatic položite v pečico in pecite 4–5 minut.

8.5 Gorgonzola in klobasa

Sestavine za 4 osebe

- 350 g testa
- 2 skodelici paradižnikove omake
- 150 g gorgonzole
- 150 g klobase

Postopek

1. Testo zelo tanko razvaljajte.
2. Razporedite paradižnikovo omako in pustite približno dva prsta širok rob.
3. Dodajte koščke gorgonzole.
4. S klobase odstranite ovojo, jo nadrobite in razporedite po pici.
5. S pomočjo lopatic položite v pečico, brez dodajanja soli ali olja.
6. Pecite 4–5 minut.

8.6 Marinara

Sestavine za 4 osebe

- 400 g testa
- 2 pločevinki pelatov
- 2 žlici origana
- 2 stroka česna
- Ekstra deviško oljčno olje po potrebi
- Sol in poper po potrebi

Postopek

1. Pelate odcedite in jih grobo nasekljajte.
2. Česen narežite na tanke rezine.
3. Testo zelo tanko razvaljajte, rob pa pustite nekoliko debelejši.
4. Razporedite pelate, ne da bi prekrili rob.
5. Dodajte česen.
6. Posujte z origanom, posolite in popoprajte.

7. Prelijte z malo olja.
8. S pomočjo lopatic položite v pečico in pecite 4–5 minut.

8.7 S šampinjoni

Sestavine za 4 osebe

- 400 g testa
- 500 g šampinjonov ali jurčkov
- 2 žlici peteršilja
- 1 strok česna
- 2 pločevinki pelatov
- 100 g mocarele
- Olje po potrebi
- Sol in poper po potrebi

Postopek

1. Gobe očistite in narežite na rezine.
2. Na malo olja jih skupaj s česnom in peteršiljem popražite, dokler ne izpustijo vode.
3. Mocarelo narežite na rezine.
4. Pelate odcedite in jih grobo nasekljajte.
5. Testo tanko razvaljajte in pustite približno 2 cm širok rob.
6. Razporedite pelate in mocarelo.
7. Dodajte gobe.
8. Pokapajte z oljem in s pomočjo lopatic položite v pečico.
9. Pecite 4–5 minut.

8.8 Z artičokami in pršutom

Sestavine za 4 osebe

- 400 g testa
- 100 g suhega pršuta vrste Parma
- 1 skodelica paradižnikove omake
- 100 g mocarele za pico
- 2 artičoki
- Olje po potrebi
- Sol po potrebi
- 1 krhelj limone (za vodo)

Postopek

1. Artičoki očistite tako, da odstranite trde liste in vrhove. Operite ju, tanko narežite in položite v vodo z limono.
2. Mocarelo narežite na koščke.
3. Razvaljajte testo.

4. Razporedite omako, mocarelo in dobro osušene artičoke.
5. Dodajte malo olja.
6. S pomočjo lopatic položite v pečico in pecite 4–5 minut.
7. Takoj po peki dodajte pršut in postrezite.

8.9 Štirje letni časi

Sestavine za 4 osebe

- 500 g testa
- 2 pločevinki pelatov
- 200 g mocarele
- 50 g kuhane šunke
- Artičoke v olju po potrebi
- Šampinjoni v olju po potrebi
- 1 ščepec origana
- Olje po potrebi
- Sol po potrebi

Postopek

1. Pelate odcedite in jih narežite na manjše koščke.
2. Mocarelo narežite na rezine.
3. S šunke odstranite maščobo.
4. Artičoke in šampinjone prerežite na polovice.
5. Razvaljajte testo.
6. Prekrijte s pelati in mocarelo ter posolite.
7. Pico razdelite na štiri dele: enega posujte z origanom, na enega razporedite šunko, na enega artičoke in na enega šampinjone.
8. Pokapajte z oljem.
9. S pomočjo lopatic položite v pečico in pecite 4–5 minut.

8.10 Napolitana

Sestavine za 4 osebe

- 400 g testa
- 2 pločevinki pelatov
- 150 g mocarele za pico
- 4–5 filejev inčunov
- 1 žlica origana
- Oljčno olje po potrebi
- Sol po potrebi

Postopek

1. Pelate dobro odcedite.
2. Mocarelo narežite na kocke.
3. Fileje inčunov operite.
4. Testo razvaljajte in pustite približno 2 cm širok rob.
5. Razporedite pelate in zmerno posolite.
6. Dodajte mocarelo in po njej enakomerno razporedite inčune.
7. Obilno pokapajte z oljem.
8. S pomočjo lopatic položite v pečico in pecite 4–5 minut.
9. Pred serviranjem posujte z origanom.

8.11 Pugliese**Sestavine za 4 osebe**

- 400 g testa
- 1 velika čebula
- 60 g sira pecorino
- 2 pločevinki pelatov
- Olje po potrebi
- Sol po potrebi
- Poper (po želji)

Postopek

1. Čebulo seseklajte.
2. Pelate odcedite in jih grobo naseklajte.
3. Pecorino naribajte na grobe lističe.
4. Testo ponovno pregnetite z malo olja.
5. Razvaljajte ga in ga rahlo pomokajte.
6. Razporedite čebulo, nato pelate.
7. Posolite in dodajte malo olja.
8. Na koncu dodajte pecorino (in po želji poper).
9. S pomočjo lesenih lopatic položite v pečico in pecite 4–5 minut.

8.12 Romana**Sestavine za 4 osebe**

- 400 g testa
- 2 pločevinki pelatov
- 200 g mocarele
- 4 fileji inčunov

- Kapre po potrebi
- Sol po potrebi
- Olje po potrebi

Postopek

1. Pelate odcedite in jih grobo nasekljajte.
2. Kapre in inčune dobro operite.
3. Inčune narežite na koščke.
4. Mocarelo narežite na rezine.
5. Testo tanko razvaljajte in pustite 2 cm širok rob.
6. Razporedite paradižnik in ga rahlo posolite.
7. Dodajte kapre in inčune.
8. Pokapajte z oljem in s pomočjo lopatic položite v pečico.
9. Po 2–3 minutah dodajte mocarelo.
10. Pecite še 2 minuti.

8.13 Siciliana

Sestavine za 4 osebe

- 500 g testa
- 4 slani inčuni
- 20 pekočih črnih oliv
- 1 šopek sveže bazilike
- 1 skodelica paradižnikove omake
- 100 g mocarele (po želji)
- Olje po potrebi
- Sol po potrebi

Postopek

1. Testo razvaljajte nekoliko debelejš.
2. Posujte ga z moko, pokrijte s krpo in pustite počivati.
3. Inčune operite in odstranite kosti.
4. Operite baziliko in ločite liste.
5. Mocarelo seseklajte.
6. Na testo najprej razporedite mocarelo (če jo uporabite), nato paradižnikovo omako.
7. Dodajte baziliko, inčune in olive.
8. Pokapajte z malo olja.
9. Pecite 5–6 minut.

9. Tehnični podatki

9.1 Značilnosti pečiце za pico

Lastnost	Opis
Model	G10216
Regulacija temperature	Do 400 °C
Časovnik	8 minut
Priloženi dodatki	aluminijasti lopatici

9.2 Električne lastnosti

Lastnost	Opis
Razred zaščite	⚡ I
Napajanje	AC 220-240V~50-60 Hz
Moč	1400 W
Poraba energije, ko je aparat izklopljen	0 W Aparat izklopite z gumbom.

10. Servisiranje

10.1 Podpora uporabnikom

V primeru nepravilnega delovanja ali okvare ali v primeru, da potrebujete dodatne informacije, se obrnite na najbližji servis.

Za informacije o najbližjem servisu se lahko obrnete na vodjo servisov prek telefonske številke +39 0541 694246 ali e-poštnega naslova service@trevidea.it.

11. Odstranjevanje



V skladu z zahtevami Evropske direktive 2012/19/EU tega izdelka ne smete zavreči med nesortirane gospodinjske odpadke.

Lastnik je odgovoren za to, da te izdelke ter drugo električno in elektronsko opremo odnese v posebne obrate za zbiranje, ki so jih odobrili državni ali lokalni javni organi.

S pravilnim odstranjevanjem in recikliranjem boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju se obrnite na ustrezne javne organe, službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovca, pri katerem ste kupili izdelek.

Če je izdelek majhen (zunanje dimenzije manj kot 25 cm), ga lahko vrnete trgovcu, ne da bi morali kupiti novega, ali pa ga kadar koli zamenjate ob nakupu drugega enakovrednega izdelka.

G3 FERRARI

TREVIDEA S.r.l.

Strada Consolare Rimini-San Marino 62 - 47924 - Rimini (RN) ITALY

www.g3ferrari.it