

# G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:  
**G10006**

**MANUALE D'USO**  
**USER MANUAL**

IT

EN

PT

ES

DE

NL

FR



Forno Pizza - Pizza Oven  
**DELIZIA**

[www.g3ferrari.eu](http://www.g3ferrari.eu)

## **SLOVENSKY** BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nasledujú dôležité poznámky o inštalácii, používaní a údržbe; uschovajte tento návod na použitie pre budúce použitie; používajte zariadenie len tak, ako je uvedené v tejto príručke; akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné; preto výrobca nemôže niest' zodpovednosť v prípade škôd spôsobených nesprávnym, nesprávnym alebo nerozumným používaním.

Pred použitím sa uistite, že zariadenie nie je poškodené; ak máte pochybnosti, nepokúšajte sa ho použiť a kontaktujte autorizované servisné stredisko; obalové materiály (t.j. plastové vrecká, polystyrén, klince, sponky atď.) nenechávajú v dosahu detí, pretože sú potenciálnym zdrojom nebezpečenstva; vždy pamätajte, že sa musia zbierať oddelene. Uistite sa, že informácie o menovitých hodnotách uvedené na technickom štítku sú kompatibilné s údajmi v elektrickej sieti; inštalácia musí byť vykonaná podľa pokynov výrobcu s ohľadom na maximálny výkon spotrebiča uvedený na štítku; nesprávna inštalácia môže spôsobiť škody na ľuďoch, zvieratách alebo veciach, za ktoré výrobca nezodpovedá.

Ak je potrebné použiť adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo elektrické predlžovače, použite len tie, ktoré zodpovedajú aktuálnym bezpečnostným normám; v žiadnom prípade neprekračujte limity spotreby energie uvedené na elektrike

adaptér a/alebo predlžovačky, ako aj maximálny výkon uvedený na viacerých adaptéroch.

Nenechávajte jednotku zapojenú; je lepšie vytiahnuť zástrčku zo siete, keď sa zariadenie nepoužíva. Ak ho nechávate bez dozoru, vždy ho odpojte od napájania. Čistenie by sa malo vykonávať po odpojení jednotky.

Ak je jednotka nefunkčná a nechcete ju opraviť, musíte ju znefunkčniť prerезaním napájacieho kábla.

- Nedovoľte, aby sa napájací kábel dostal do blízkosti ostrých predmetov alebo do kontaktu s horúcimi povrchmi; zástrčku neodpájajte ťahaním.

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Spotrebič nepoužívajte v prípade poškodenia napájacieho kábla, zástrčky alebo v prípade skratu; na opravu produktu sa obráťte iba na autorizované servisné stredisko.

- Nemanipulujte a nedotýkajte sa spotrebiča mokrými rukami alebo bosými nohami. Nevystavujte spotrebič škodlivým poveternostným vplyvom, ako je dážď, vlhkosť, mráz a pod. Vždy ho skladujte na suchom mieste.

- Tento spotrebič nemôžu používať deti, aj keď majú viac ako 8 rokov.

- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú možným rizikám.

- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ak je napájací kábel poškodený alebo v prípade poruchy a/alebo poruchy, nezasahujte do jednotky. Opravu musí vykonať výrobca alebo servisné stredisko autorizované výrobcom, aby sa predišlo akémukoľvek riziku. Nedodržanie vyššie uvedeného môže ohroziť bezpečnosť jednotky a stratiť platnosť záruky.

**UPOZORNENIE:** Tento spotrebič obsahuje funkciu ohrevu. Na iných ako funkčných povrchoch môžu vzniknúť vysoké teploty. Keďže teploty vnímajú rôzni ľudia odlišne, toto zariadenie by sa malo používať s **POZORNOSTOU**. Spotrebič držte výhradne za povrchy, ktorých sa chcete dotýkať.

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely, ako sú: kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; klientmi v hoteloch, moteloch a iných prostrediach rezidenčného typu; farmárske domy, prostredie typu nocľah s raňajkami.

- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Pred každým použitím rozviňte napájací kábel.

- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.

Nevystavujte výrobok silným nárazom, môže dôjsť k vážnemu poškodeniu.

## **VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE**

**VAROVANIE, NEBEZPEČENSTVO POŽIARU:** horľavé materiály, ako je olej, múka, lepiace sa cesto atď., by nemali padať na varný kameň, pretože pri vysokých teplotách môžu vo vnútri rúry spôsobiť plamene. Ak tieto materiály spadnú na kameň, vypnite rúru a vyberte ich z kameňa.

**Ak vo vnútri rúry uvidíte plamene, okamžite rúru vypnite, vyberte zástrčku, nechajte vychladnúť a potom odstráňte z kameňa materiály, ktoré spôsobujú požiar.**

- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani žiadne časti spotrebiča do vody.

- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti výbušnín, vysoko horľavých materiálov, plynov alebo horiacich plameňov.

- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo kdekoli, kde sa voda môže ukázať ako zdroj nebezpečenstva.

- Keď spotrebič nepoužívate alebo keď ho čistíte, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

- Nenechávajújte kábel visieť cez okraj stola.
- Pred nasadzovaním alebo vyberaním dielov a pred čistením nechajte vychladnúť.
- Pri prevádzke rúry ponechajte na všetkých stranách aspoň štyri palce miesta, aby bola umožnená dostatočná cirkulácia vzduchu.
- Do rúry sa nesmú vkladať príliš veľké potraviny alebo kovové náčinie, pretože by mohlo dôjsť k požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.
- Pizza, chlieb a iné druhy potravín sa môžu pripáliť. Udržujte spotrebič ďaleko od záclon alebo iných horľavých materiálov.
- K požiaru dôjde, ak je rúra počas prevádzky zakrytá alebo sa dotýka horľavého materiálu, vrátane záclon, závesov, stien a podobne.
- Na rúre neskladujte žiadne predmety. Do rúry nekladajte žiadne z týchto predmetov: kartón, plast, papier ani nič podobné. Neskladujte žiadny iný materiál okrem príslušenstva odporúčaného výrobcom na rovnom povrchu.
- Rúra je vypnutá len vtedy, keď je odpojená od elektrickej siete.
- Pozor! rúru na pizzu vo vhodnej polohe pre ľahké otváranie veka z pravej aj ľavej strany. Neotvárajte ju, keď ste pred rúrou, para je veľmi horúca! Veko otvorte rovnakým spôsobom, akým otvárate veko panvic počas varenia.
- Pri vkladaní alebo vyberaní predmetov z horúcej rúry vždy noste ochranné, izolované chňapky.
- Nechajte ostatných potenciálnych používateľov prečítať si tieto pokyny. **POZNAMKA:** Odrazová kovová platňa je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele, aby bola zaručená špičková bezpečnosť pri kontakte s potravinami. Tento materiál môže pri vysokej teplote zmeniť farbu: je normálne, že po použití na ňom uvidíte zožltnutie.

## POPIS

Ide o elektrickú pec špeciálne vyvinutú na výrobu pizze, ktorá je navrhnutá a vybavená čistým „firestone“ varným lôžkom – ktorého hlavnou charakteristikou je rovnomerné dodávanie tepla a pohlcovanie vlhkosti obsiahnutej v cestičku – na získanie domácej, voňavej a chrumkavej pizze varenej na rovnakom kameni, aký sa používa v peciach na drevo v najznámejších pizzeriách. Najviac sa hodí na prinavrátenie vône a chuti mrazeným a hotovým cestám.

- Uvarí všetky druhy pizze a plnené neapolské rolis, z ktorých cesto je buď domáce alebo kúpené u pekára, za približne 4/5 minúty. Upečie akýkoľvek iný druh cesta alebo hotovú pizzu (napríklad mrazenú, predvarenú pizzu). V tomto prípade naša pec na pizzu výrazne skraca čas varenia, ktorý je zvyčajne vytlačený na obaloch.

## PREVÁDZKA

- 1) Po pripojení zástrčky do elektrickej zásuvky zapnite rúru pomocou gombíka so stupnicou a nastavte ju medzi 2-1/2 a 3.
- 2) Po asi 10-minútovom predhriatí pri zatvorenej rúre dosiahne pec na pizzu správnu teplotu na začatie pečenia pizze.
- 3) Pred umiestnením akéhokoľvek druhu pizze (domáca pizza, bakeris pizza, hotová pizza, mrazená pizza, mrazená pizza s polevou atď.) na výsuvnú varnú plochu, ktorú treba po 10-minútovom zahriatí dôkladne rozohriať, sa vždy uistite, že svietí kontrolka. Pizza sa smie vkladať do rúry len so zapnutou kontrolkou, pretože to znamená, že obe ohrievacie telesá sú v prevádzke a udržiavajú konštantnú teplotu, aby sa zabezpečilo dokonalé prepečenie pizze. Ak kontrolka po dobe predhrievania zhasne, otvorte veko rúry na cca 2 minúty, kým sa kontrolka opäť nerozsvieti.  
UPOZORNENIE: Počas varenia môže kontrolka napájania zhasnúť. Je to normálne a nemá to vplyv na varenie.
- 4) Na prenesenie pizze na varnú dosku zo žiaruvzdorného kameňa použite dodané špeciálne špachtle; budú veľmi užitočné, najmä ak ich pred použitím poprášite trochou múky.
- 5) Nezabudnite odstrániť špachtle, keď je pizza v polohe pečenia.
- 6) Po vložení pizze do pece sklopte veko a skontrolujte, či je gombík s ryžou stále medzi 2-1/2 a 3. Každých 4/5 minúty rúra pripraví voňavé, chutné pizze, rovnako dobré ako tie z najlepších pizzerií.
- 7) Medzi prípravou jednej a druhej pizze nechajte veko pece na pizzu otvorené asi 2 minúty, aby kontrolka vždy svietila pri vkladaní ďalšej pizze; tým sa zabezpečí, že počas varenia sa zapnú aj ohrievacie telesá (horné svietli na červeno). Hotové mrazené pizze uchovávajúce pred varením asi 10/15 minút pri teplote okolia.
- 8) **DÔLEŽITÉ:** Nedovoľte, aby poleva z pripravovanej pizze (olej, paradajky, syr atď.) spadla na povrch žiaruvzdorného kameňa, pretože kameň absorbuje tekutiny, ktoré obsahuje. Polevy pripravte tak, aby zostali na pizze a nepretiekli na kameň.
- 9) Vždy si pamätajte, že najdôležitejšou vlastnosťou povrchu pece na pečenie je žiaruvzdorný kameň. Tento neupravený kameň je vyrobený z komponentov špeciálne vybraných spoločnosťou G3 Ferrari, lídrom v tomto sektore, takže bude teplo jemne akumulovať a rovnomerne ho odovzdávať, pričom absorbuje vlhkosť z cesta. Iba pomocou tejto metódy, s priamym kontaktom s výsuvným kameňom, je možné uvariť pizzu za 4/5 minúty pri zachovaní ich nutričných hodnôt.
- 10) Naša pec na pizzu je určená aj na pečenie iných jedál (ryby, zelenina, kuracie mäso atď.). V tomto prípade použite podnosy z hliníkovej fólie dostupné v každom supermarkete. To poskytne skutočné varenie, ktoré zachová všetky vlastnosti čerstvých potravín.

## ČASOVAČ

S touto rúrou je možné regulovať čas varenia a byť upozornený, keď uplynie čas varenia, a to vďaka mechanickému časovaču. Postupujte nasledovným spôsobom:

- a. položte pizzu na kamenný tanier a zatvorte veko rúry;
- b. otočte časovač v smere hodinových ručičiek umiestnením voliča na požadovaný čas; po uplynutí zvoleného času je počuť zvonenie;
- c. bežne po 5 minútach je pizza dobre prepečená, treba povedať, že je to približné, čas pečenia závisí od niekoľkých faktorov: hrúbka cesta, druh prísad, stupeň mrazenia (v prípade mrazenej pizze) atď... preto sa odporúča kontrolovať stupeň varenia počas prevádzky.

Časovač je mechanický, takže neovplyvňuje elektrické fungovanie rúry, inými slovami

## ČASOVAČ NEMOŽE ZAPNÚŤ ANI VYPNÚŤ RÚRU!

Počas prevádzky rúry je potrebné sa o varenie starať. Jediným spôsobom vypnutia rúry je nastavenie gombíka teploty do polohy „0“ a odpojenie kábla.

## ČISTENIE

Čistite po vytiahnutí zástrčky zo zásuvky, keď rúra vychladne.

Vonkajšok očistite vodou a kuchynskou špongiou. Nikdy neumývajte varnú plochu; jednoducho utrite vlhkou kuchynskou handričkou alebo použite špachtľu alebo čepeľ noža na odstránenie zvyškov.

## ŽIADNA INÁ ÚDRŽBA SA NEVYŽADUJE

Je normálne, že žiaruvzdorný kameň používaním stmavne. To je typické pre prírodný kameň.

- Pred čistením sa uistite, že je spotrebič odpojený od sieťovej zásuvky. Na čistenie varnej základne nepoužívajte saponáty a nelejte studenú vodu do kameňa, keď je ešte horúci; tepelný šok by ho mohol roztrhnúť.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody; môže dôjsť k poškodeniu elektrických častí.
- Nikdy sa nedotýkajte varného kameňa, keď je spotrebič zapnutý a keď je vypnutý, pokiaľ je horúci.
- Dôležité! Pri zapnutí spotrebiča sa uistite, že plechy nie sú na varnej základni.

## RECEPTY

Základné pizza dough – Na prípravu dobrého cesta na pizzu doma použite nasledujúci recept:

Suroviny na 500 g cesta: 300 g múky /25 g jenu / štipka soli / 1 pohár vlažnej vody.

Nasypte múku na stôl do kopy, urobte v strede priehĺbinu, aby ste vytvorili "studňu", a pridajte jednu čajovú lyžičku kuchynskej soli. Droždie rozdrobíme do malého pohára vlažnej vody, nalejeme do jamky trochu pri limetke a začneme

miešanie. Na začiatku bude cesto mäkké a lepkavé, no pri miesení bude tuhšie a pružnejšie. Cesto silno udierte o stôl a zápästiami oň priláčajte, aby bolo hladké a rovnomerné. Keď tento postup mnohokrát zopakujete, zistíte, že cesto sa vám ľahko uvoľní z rúk a zo stola; teraz vytvorte guľu. Na vrchu prerežte krížik a nechajte kvasnúť v teplom rohu stola prikryté čistou utierkou. Nechajte asi 2 hodiny, počas ktorých cesto zdvojnásobí svoj objem (v horúcom a vlhkom prostredí to môže trvať oveľa menej). V tomto momente, po vykysnutí, môžeme cesto opäť niekoľko minút miesiť a ihneď použiť alebo zmraziť. Ak ho budete používať naraz, pred miesením môžete pridať olej podľa vlastného výberu. takmer vždy to bude extrapanenský olivový olej, ale v niektorých špeciálnych receptoch to môže byť bravčová masť alebo maslo. Ak sa rozhodnete dough zmraziť, zabaľte ho do mraziacej fólie a vložte do mrazničky. Keď sa ho rozhodnete použiť, rozmrazte ho pri izbovej teplote a mieste 5 minút s trochou oleja.

## TRADIČNÉ PIZZY

Margherita (mozzarella syr a paradajky)

Suroviny na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 2 plechovky lúpaných paradajok po 250 g / 200 g syra mozzarella na pizzu / olej podľa chuti / soľ.

Ošúpané paradajky scedíme a roztláčime. Nakrájajte mozzarellu. Cestoviny rovnomerne rozložte. Naneste olúpané paradajky, pričom po celom okraji nechajte asi 2 centimetre voľné. Pridajte soľ a trochu oleja a vložte do rúry pomocou špeciálnych drevených naberáčiek. Po 2/3 minútach varenia pridajte mozzarellu a trochu oleja a pokračujte vo varení ďalšie 2 minúty. Capricciosa (huby, artičoky a olivy)

Suroviny na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 2 plechovky lúpaných paradajok / 200 g syra mozzarella / 10 artičokových srdiečok naložených v oleji / 10 malých šampiňónov konzervovaných v oleji / 10 čiernych olív / olej / soľ / korenie podľa chuti.

Rozvaľkajte cesto. Ošúpané paradajky scedíme, roztláčime vidličkou a rozotrieme na pizzu. Nakrájajte mozzarellu, artičokové srdiečka a šampiňóny prekrojte na polovice, olivy odkôstkujte a poukladajte na paradajky. Pridajte soľ, korenie a trochu oleja a vložte do rúry pomocou špeciálnych drevených naberáčiek. Varte 4/5 minúty.

Al Prosciutto e Funghi (šunka a šampiňóny)

Prísady na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 2 plechovky lúpaných paradajok / 3 krájace varenej šunky / asi desať malých šampiňónov konzervovaných v oleji / 100 g syra mozzarella / soľ / olej.

Paradajky dobre scedíme a roztláčime. Nakrájajte mozzarellu a nakrájajte šampiňóny na polovicu a šunku na pásiky. Rozložte cestoviny a obložte ich paradajkami a mozzarellou, pridajte trochu oleja a soľ podľa chuti. Pridajte pružky šunky a potom huby. Vložte do rúry pomocou špeciálnych drevených naberáčiek na 4/5 minúty.

Al gorgonzola e salsiccia (Gorgonzola a talianska klobása)

Suroviny na podávanie 4: 350 g chlebového cesta / 2 šálky paradajkového pretlaku / 150 g gorgonzoly / 150 g čerstvej talianskej klobáasy.

Cesto rozvaľkajte na veľmi tenko. Rozložte naň paradajku, nechajte ju na šírku dvoch prstov okolo okraja, potom gorgonzolu na malé kúsky a ošúpanú, rozdrobenú klobáasu. Vložte do rúry pomocou špeciálneho. drevené naberáčky bez pridania soli alebo oleja a varte 4/5 minúty.

Alla marinara (pobrežie)

Suroviny na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 2 plechovky lúpaných paradajok / 2 lyžice origanu / 2 strúčiky cesnaku / extra panenský olivový olej / soľ / korenie.

Ošúpané paradajky scedíme a roztláčime. Cesnak nakrájame na veľmi tenké plátky. Cesto rozotrieme na čo najtenšie, pričom po okraji necháme trochu hrubší pás. Pridajte dobre odkvapkané paradajky, nechajte okraj čistý a sem-tam položte plátky cesnaku. Poprášte origanom, pridajte soľ, korenie a trochu oleja a vložte do rúry pomocou špeciálnych drevených naberáčiek. Varte 4/5 minúty.

Ai funghi (huby)

Suroviny na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 500 húb poľných alebo hribov / 2 lyžice petržlenovej vňate / 1 klinček cesnaku / 2 plechovky lúpaných paradajok / 100 g syra mozzarella / soľ / korenie podľa chuti.

Očistíme a nakrájame huby. Na miernom plameni zohrievame s trochou oleja, cesnakom a petržlenovou vňaťou, kým nezačnú vypúšťať tekutinu. Mozzarellu nakrájame na plátky a ošúpané paradajky scedíme a roztláčime. Cesto rozvaľkajte na tenko a pridajte paradajky, mozzarellu a nakoniec všetky šampiňóny, pričom dávajte pozor, aby po okraji zostalo pár centimetrov voľných.

Nalejte trochu oleja a vložte do rúry pomocou špeciálnych drevených naberáčiek a pečte 4/5 minúty.

Ai carciofi e prosciutto crudo (artičoky a parmská šunka)

Suroviny na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 100 g surovej parmskej šunky / 1 šálka paradajkového pretlaku / oleja podľa chuti / 100 g syra mozzarella v kvalite pizze / 2 artičokes / soľ.

Cesto premiešame s trochou oleja, prikryjeme a necháme kysnúť. Z artičokov odstráňte tvrdé vonkajšie listy a vrchnú časť s ostňami. Umyte ich, nakrájajte na veľmi tenké plátky a nechajte vo vode s plátkom citróna. Mozzarellu nakrájame na malé kúsky Cesto rozvaľkáme a navrch poukladáme paradajkový pretlak, mozzarellu a dobre odkvapkané artičoky.

Pridajte trochu oleja a vložte do rúry pomocou špeciálnych naberáčiek. Varte 4/5 minúty. Hneď ako pizza opustí rúru, pridajte plátky parmskej šunky (ktorá nesmie byť hneď vytiahnutá z chladničky) a podávajte.

Quattro stagioni (štyri ročné obdobia)

Suroviny na podávanie 4: 500 g chleba dough / 2 plechovky lúpaných paradajok / 200 g mozzarellы / 50 g varenej šunky / 14 artičokové srdiečka a šampiňóny konzervované v oleji podľa chuti / 1 štipka origanu.

Ošúpané paradajky veľmi dobre scedťte a rozťlačte vidličkou. Nakrájajte mozzarella. Zo šunky odrežeme tuk. Huby a artičokové srdiečka nakrájame na polovice. Cesto rozotrieme a obložíme paradajkami a kúskami mozzarely. Soľ. V duchu si rozdeľte pizzu na 4 časti a jednu štvrtinu ozdobte origanom, jednu štvrtinu plátkami šunky, jednu štvrtinu šampiňónmi a poslednú štvrtinu artičokovými srdiečkami. Pridajte olivový olej a vložte do rúry. Po 4/5 minútach vyberte z rúry a podávajte.

## REGIONÁLNE PIZZY

Napoletana (Nagles)

Suroviny na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 2 plechovky lúpaných paradajok / 150 g syra mozzarella v kvalite pizze / 4/5 filet z sardel / jedna lyžica origanu / soľ / olivový olej.

Ošúpané paradajky dobre scedíme, mozzarella nakrájame na kocky a umyjeme filety sardel. Rozložte cestoviny a pridajte ošúpané paradajky, pričom po okraji nechajte 2 centimetre. Pridajte trochu soli. Na paradajky symetricky poukladáme kocky mozzarely a filety sardel. Nalejte veľa olivového oleja a vložte do rúry pomocou špeciálnych drevených naberáčiek. Varte 4/5 minúty. Pred podávaním posypte origanom.

Piadina romagnola (Romagna)

Suroviny na podávanie 4: 350 g múky / 100 g bravčovej masti / soľ / 1 vlažná voda.

Múku zmiešame s bravčovou masťou a trochu soli, pridáme toľko vlažnej vody, koľko je potrebné, aby sme získali cesto bežnej konzistencie na pizzu. Miesime aspoň desať minút, potom rozdelíme na guľky veľkosti vajca a rozotrieme na pláty cesta s hrúbkou maximálne 3 milimetre. Každý kotúč poprášeme múkou, aby sa nelepil. Varte "piadine" jeden po druhom, najprv na jednej strane, potom na druhej, potľapkajte ich vidličkou. Pridajte syr alebo varené alebo údené mäso podľa chuti a podávajte horúce. Pugliese (Puglia)

Prísady na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 1 veľká cibuľa / 60 g syra pecorino / 2 plechovky lúpaných paradajok / soľ / korenie (ak chcete). Nakrájajte cibuľu, scedťte a ošúpané paradajky rozťlačte. Pecorino nastrúhame na veľké vločky (ako mrkvu). Cesto po premiešaní s trochu oleja rozotrieme. Poprášime múkou, pridáme nakrájanú cibuľku, ošúpané paradajky, soľ, korenie a trochu oleja a navrch posypeme syrom pecorino. Vložte do rúry pomocou špeciálnych drevených naberáčiek a pečte 4/5 minúty.

Romana (Rím)

Suroviny na podávanie 4: 400 g chlebového cesta / 2 plechovky lúpaných paradajok / 200 g syra mozzarella / 4 filety sardel / 1 hrst' kapár konzervovaných v soli.

Ošúpané paradajky scedíme a rozťlačíme: kapary a ančovičky dôkladne umyjeme. Filety nakrájajte na malé kúsky a nakrájajte mozzarella. Cesto rozvaľkajte na tenko a pridajte lúpané paradajky do 2 cm od okraja, veľmi jemne osol'te, pridajte kapary, kúsky sardel a trochu oleja a vložte do rúry pomocou špeciálnych drevených naberáčiek. Pridajte mozzarella po 2/3 minútach do rúry a pokračujte vo varení ďalšie 2 minúty.

Siciliana (Sicília)

Prísady na podávanie 4: 500 g hrubého cesta / 4 solené anebovies / 20 čiernych olív s ehili / jeden zväzok bazalky Sresh / 1 šálka paradajkového pretlaku / 100 g mozzarely (ak má chuť) / soľ / olej podľa chuti.

Cesto rozotrieme pomerne husto. Poprášime múkou, prikryjeme obrúskom a odložíme nabok. Umyte a vyfiletu' ančovičky, umyte bazalku a zbavte lístkov a nakrájajte mozzarella. Nasledované cesto položte mozzarella paradajkami, listami bazalky, ančovickami a čiernymi olivami. Pridajte trochu oleja a varte 5/6 minút, dbajte na to, aby sa nespálil okolo okraja. Cesto by malo byť husté a dobre vykysnuté.



**Poznámky k likvidácii odpadu produktu hodné európskeho spoločenstva**

**Výrobok nelikvidujte ako tuhý komunálny odpad, ale do príslušného zberného miesta.**

**Produkt je možné zlikvidovať ako odpad jeho vrátením späť distribútorovi a zakúpením nového produktu ekvivalentného vrátenému produktu. Vypustenie odpadových produktov do okolia môže spôsobiť vážne škody na životnom prostredí.**

**V prípade, že je výrobok napájaný z batérie, je potrebné batérie vybrať a vybrať likvidujte ich ako odpad v osobitnej a vhodnej nádobe, pretože sú vysoko toxické. Symbol predstavuje mestský odpadkový kôš a je prísne zakázané dávať elektrické spotrebiče v týchto kontajneroch. Odbyt na trhu od 1. júla 2006 výrobkov, ktoré nezodpovedajú L.D. 151 z 25.7.2005 (smernica RoHS RAEE) podlieha administratívnym sankciám.**

**Popredajný servis poskytujú predajca alebo dovozca / distribútor produktov G3 FERRARI.**