PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

FORNO PER PIZZA

MANUALE DI ISTRUZIONI

SCANSIONARE PER IL VIDEO DI ISTRUZIONI

SCANSIONARE PER IL VIDEO PROMOZIONALE

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.
Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.
Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.
Questo apparecchio non è un giocattolo.
Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.
Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si intrecci.

Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.
Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.
Non utilizzare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di materiali infiammabili come tende, credenze a muro o ripiani.
Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e verificare che si sia raffreddato completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o di riporlo.
Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.
Prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre la piastra di cottura.
Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
La superficie esterna e il coperchio dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.

ATTENZIONE: superficie calda. Non toccare le parti o le superfici dell'apparecchio che possono surriscaldarsi, né i componenti che generano calore.
AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

FASE 1: prima di eventuali operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare il forno per pizza dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.
FASE 2: pulire lo scomparto del forno per pizza con un panno morbido e umido, quindi asciugarlo accuratamente.
FASE 3: all'interno del forno per pizza potrebbero apparire tracce simili a vernice scrostata. Si tratta semplicemente di grasso accumulato che si è carbonizzato e si sta staccando. Rimuovere i residui utilizzando le pale per pizza fornite. In caso di difficoltà nella rimozione, è possibile ricorrere a un panno ad abrasione media.
FASE 4: pulire la pietra per pizza con acqua calda e sapone utilizzando un panno non abrasivo, quindi risciacquare con acqua calda.
Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire l'apparecchio, onde evitare di danneggiarne la superficie.
NOTA: il forno per pizza deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
Non immergere la pietra per pizza in acqua o altri liquidi.

Descrizione dei componenti

1. Unità principale del forno per pizza
2. Coperchio superiore
3. Elemento riscaldante superiore
4. Coperchio inferiore
5. Elemento riscaldante inferiore
6. Manici termoisolanti
7. Spie di accensione/dispositivo pronto all'uso
8. Manopola di regolazione della temperatura
9. Pietra per pizza in ceramica
10. Manico della pietra per pizza
11. Pale per pizza in metallo (q.tà 2)
12. Tagliapizza

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: accertarsi che il forno per pizza sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica.
FASE 2: pulire la superficie esterna del forno per pizza con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

NOTA: al primo utilizzo, il forno per pizza potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno al forno per pizza.

Uso del forno per pizza

FASE 1: collocare l'unità principale del forno per pizza su una superficie piana, stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole.
FASE 2: collegare il forno per pizza all'alimentazione elettrica e accenderlo. Assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura sia impostata su "0".
FASE 3: sollevare il coperchio superiore e posizionare la pietra per pizza in ceramica nel forno; spingere i manici verso il basso per fissarli in posizione.
FASE 4: selezionare l'impostazione di calore 2. La spia si accende per segnalare che il forno si sta riscaldando.
FASE 5: preriscaldare il forno per pizza per circa 10 minuti. Una volta raggiunta la temperatura richiesta, la spia si spegne.
FASE 6: preparare gli ingredienti da cuocere mentre il forno per pizza si sta riscaldando.
FASE 7: al termine dei 10 minuti di preriscaldamento, selezionare l'impostazione di calore desiderata ruotando la manopola di regolazione della temperatura in senso orario.
FASE 8: condire la pizza, posizionarla sull'apposita pietra in ceramica e chiudere il coperchio superiore.
FASE 9: cuocere la pizza per il tempo desiderato, a seconda del livello di cottura preferito, del tipo di ingredienti, dello spessore della base e della temperatura impostata. Assicurarsi di girare la pizza a metà cottura.
FASE 10: Una volta completata la cottura, rimuovere attentamente la pizza con una delle pale in metallo fornite, facendo attenzione a non danneggiare la pietra in ceramica.
FASE 11: ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso antiorario fino alla posizione "0", quindi spegnere il forno e scollegarlo dall'alimentazione elettrica. Far raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; il forno emette del vapore.
AVVERTENZA: il forno e le piastre per pizza diventano molto caldi durante l'uso; usare sempre guanti resistenti al calore per prevenire possibili lesioni.

Tabella delle temperature

Impostazioni	Temperatura
1	165 °C
2	210 °C
3	260 °C
4	340 °C
5	380 °C

Tipo di pizza	Tempo di cottura/temperatura approssimativo
Pizza fresca preparata al momento.	Cuocere impostando la temperatura su "5" per circa 4–5 minuti.
Pizza surgelata confezionata.	Cuocere impostando la temperatura su "2" per circa 3–4 minuti per lo scongelamento, quindi aumentare la temperatura a "5" per altri 5–6 minuti. Regolare il tempo di cottura in base allo spessore dell'impasto e all'altezza della teglia.
Impasto fresco già steso o fatto in casa con condimenti freschi.	Cuocere impostando la temperatura su "5" per circa 4–6 minuti. Se si condisce con carne, regolare il tempo di cottura per assicurarsi che sia completamente cotta.

Come riporre il prodotto

Controllare che il forno per pizza sia freddo, pulito e asciutto prima di riporlo in un luogo fresco e privo di umidità.
Avvolgere il cavo attorno al forno per pizza senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: PT5666
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 1200 W

Ricette

Impasto per pizza classica

Questo impasto è perfetto per preparare una pizza da zero. Più a lungo lievita l'impasto, meglio è ma il tempo minimo richiesto è di circa 6–8 ore.

Ingredienti

500 g di farina di grano duro
350 g di acqua
15 g di sale fino
0,4 g di lievito secco

Procedimento

Riscaldare l'acqua a circa 30–35 °C e scioglierci dentro il sale fino. Aggiungere il lievito, lasciar riposare per 1 minuto, quindi mescolare finché non si è sciolto.
Aggiungere il composto alla farina e mescolare con le mani. Dividere l'impasto in porzioni più piccole stringendolo tra il pollice e le altre dita
Una volta amalgamato, avvolgere l'impasto su se stesso due o tre volte tirandolo e piegandolo. Lasciar riposare l'impasto per circa 20 minuti.
Lavorare l'impasto su una superficie infarinata.
Posizionare l'impasto in un recipiente leggermente oliato e chiuso con un coperchio ermetico. Lasciar lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente.
Su una superficie da lavoro infarinata, dividere la miscela e modellarla in palline di dimensioni uguali. Posizionare su un foglio da forno infarinato, coprirlo nuovamente con un panno umido e far lievitare per circa 6 ore.

Salsa di pomodoro per pizza

Ingredienti

8 pomodori grandi, pelati e tritati
2 spicchi d'aglio
1 piccola cipolla rossa tritata
Una manciatina di foglie di basilico fresco
2 cucchiai di salsa di pomodoro
1 cucchiaio d'olio d'oliva
Pepe nero, a piacere

Procedimento

In una padella, far soffriggere delicatamente la cipolla rossa nell'olio d'oliva finché non diventa morbida. Aggiungere i pomodori, l'aglio, il basilico e il pepe nero alla padella e mescolare. Portare a ebollizione.
Mescolare la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco vivo per circa 10–15 minuti fino a ridurla completamente; la passata deve essere sufficientemente densa per poterla distribuire sulla base della pizza. In caso contrario, continuare a fare sobbollire finché non si addensa.

Pizze a base di carne

New Yorker

Ingredienti

245 g di passata
140 g di mozzarella a fette sottili
115 g di salsiccia siciliana a fette sottili
55 g di ricotta
30 g di peperoni a fette
5 spicchi d'aglio rosolati
Olio della rosolatura dell'aglio
Parmigiano grattugiato a piacere
Origano secco per guarnire

Procedimento

Stendere l'impasto per pizza secondo lo spessore e la dimensione desiderati.
Versare la passata al centro della pizza e stenderla con il cucchiaio.
Disporre la mozzarella sulla base, dall'esterno verso il centro, lasciando un margine di 5 cm. Disporre i peperoni, la salsiccia e la ricotta in modo uniforme.
Cospargere la pizza con gli spicchi d'aglio e l'olio degli spicchi d'aglio rosolati.
Far scorrere la pizza sulla pietra in ceramica e cuocere per almeno 5 minuti impostando la temperatura su "5". Cuocere più a lungo in base alle preferenze.

Prosciutto, funghi e ricotta

Ingredienti

Per la crema di ricotta

4 cucchiai di ricotta
2 cucchiaini di latte
Sale e pepe a piacere

Per i funghi

40 g di funghi selvatici
1 cucchiaio d'olio d'oliva
1 cucchiaio di burro
Sale a piacere

Guarnizioni

60 g di mozzarella a pezzetti
50 g di prosciutto cotto a fette
4 cucchiai di passata
4 foglie di basilico fresco

Procedimento

Per preparare la crema di ricotta, unire il latte e la ricotta in un recipiente, fino a ottenere una consistenza omogenea. Condire a piacere con sale e pepe.
Per preparare i funghi, aggiungervi l'olio d'oliva e condire a piacere con sale e pepe. Trasferirli in una padella e friggerli nel burro fino a cottura ultimata.
Stendere l'impasto per pizza secondo lo spessore e la dimensione desiderati.
Versare la passata al centro della pizza e stenderla con il cucchiaio.
Con un cucchiaio, aggiungere la crema di ricotta alla base. Cospargere con i funghi, la mozzarella, il basilico, il prosciutto e infine l'olio d'oliva.
Far scorrere la pizza sulla pietra in ceramica e cuocere per almeno 5 minuti impostando la temperatura su "5". Cuocere più a lungo in base alle preferenze.

Hawaiana

Ingredienti

90 g di passata
50 g di prosciutto cotto
40 g di mozzarella grattugiata
15 g di pecorino grattugiato
¼–½ cipolla tritata,
1 ananas,
1 cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva
Peperoncino macinato
Sale fino a piacere

Procedimento

Sbucciare l'ananas con un coltello affilato e rimuovere il torsolo. Tagliare l'ananas a pezzetti.
Unire l'ananas e la cipolla con l'olio d'oliva e condire a piacere con sale e peperoncino.
Stendere l'impasto per pizza secondo lo spessore e la dimensione desiderati.
Mettere il composto di ananas e cipolla in una casseruola e far arrostire in forno a 210 °C per circa 10 minuti per far caramellare l'ananas.
Versare la passata al centro della pizza e stenderla con il cucchiaio.
Cospargere il pecorino sulla base della pizza e aggiungere il prosciutto, l'ananas caramellata e la cipolla. Completare con la mozzarella grattugiata.
Far scorrere la pizza sulla pietra in ceramica e cuocere per almeno 5 minuti impostando la temperatura su "5". Cuocere più a lungo in base alle preferenze.

Pizza vegetariana

Ingredienti

256 g di (passata)
80 g di mozzarella a pezzi
6–8 olive
3 foglie di basilico sminuzzate
1 peperoncino
tagliato finemente
½ spicchio d'aglio
tritato finemente
2 cucchiai di olio d'oliva
4 cucchiaini di capperi salati
½ cucchiaino di origano secco
Pepe nero a piacere

Procedimento

Immergere i capperi sotto sale in acqua per almeno 1 ora, quindi asciugarli.
In una casseruola, cuocere l'aglio, il peperoncino, i capperi e le olive in 1 cucchiaio di olio d'oliva, finché l'aglio non inizia a dorarsi.
Stendere l'impasto per pizza secondo lo spessore e la dimensione desiderati.
Versare la passata al centro della pizza e stenderla con il cucchiaio.
Aggiungere la mozzarella, una spolverata di origano e un po' di olio d'oliva.
Far scorrere la pizza sulla pietra in ceramica e cuocere per almeno 5 minuti impostando la temperatura su "5".
Cuocere più a lungo in base alle preferenze.
Una volta cotta, aggiungere il composto della casseruola alla pizza e guarnire con basilico e pepe nero a piacere.

Pizza dessert

Ingredienti

230 g di formaggio spalmabile
60 g di gocce di cioccolato
4 cucchiai di zucchero
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per lo streusel

75 g di zucchero semolato
47 g di farina 00
2 cucchiai di burro fuso
2 cucchiai di zucchero di canna
¼ di cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento

Stendere l'impasto per pizza secondo lo spessore e la dimensione desiderati.
Cospargere 120 g di gocce di cioccolato in modo uniforme sull'impasto della pizza.
Riscaldare il formaggio spalmabile finché non si scioglie. Aggiungere lo zucchero e l'estratto di vaniglia e mescolare bene.
Versare il composto di formaggio spalmabile sull'impasto, quindi stenderlo con il dorso di un cucchiaio.
Completare con le rimanenti gocce di cioccolato.
Per lo streusel, mescolare la farina, lo zucchero semolato e lo zucchero di canna in un recipiente. Unire il burro e l'estratto di vaniglia in un recipiente a parte e versarlo nel composto di farina. Mescolare fino ad amalgamare gli ingredienti; nello streusel, si dovrebbero formare dei piccoli grumi. Cospargere la pizza con lo streusel.
Far scorrere la pizza sulla pietra in ceramica e cuocere per almeno 5 minuti impostando la temperatura su "5".
Cuocere più a lungo in base alle preferenze.

Nota

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. Germany.

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: **customercare@upgs.com**.

Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno.

Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una prova di acquisto valida, Petra attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

IT

MANUALE DI ISTRUZIONI

PAP 22

COLLEZIONE DI CARTE

Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. **Germany**.

PRODOTTO IN CINA

www.petra-electric.com

Marchio Petra©. Tutti i diritti riservati.

CD110423/MD000000/V1