

# Manuale di Istruzioni

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

# Sirge® Sole Mio

# Forno Elettrico per Pizza

La ringraziamo per aver acquistato un elettrodomestico **Sirge**. Prodotti tecnologicamente all'avanguardia per dare al cliente il massimo della soddisfazione nell'utilizzo e la semplicità di manovre nella sua gestione. Conservare questo libretto contestualmente al prodotto, anche le parti di imballaggio se inutilizzato per lungo periodo di inattività.

**220-240V ~ 50/60Hz**  
**Max 1200 Watt**



**Pietra  
Refrattaria  
da Ø30cm**

**400°**

## Specifiche Tecniche

Modello: QL32

Alimentazione: 220/240V~50/60Hz

Potenza: Max 1200 Watt

Dim: 354x340x200 mm

Peso Netto: 4,5 Kg

Peso Lordo: 5,5 Kg



## **Norme di Sicurezza Generali**

Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e all'imballo.

Le istruzioni devono sempre accompagnare il prodotto anche dopo anni.

-Al primo utilizzo, rimuovere tutte le parti dell'imballo e lavare gli accessori che vanno a contatto con il cibo. Asciugare tutti gli accessori prima di applicarli all'apparecchio.

-Utilizzare questo apparecchio solo in ambienti al coperto (**solo uso interno e domestico**).

**-Non lasciare parti dell'imballo/sacchetti a portata dei bambini, pericolo soffocamento.**

-Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che l'impianto sia corrispondente alle norme vigenti, che vi sia la **Massa** o in alternativa e' indispensabile il **SalvaVita (220/240V~50/60Hz)**.

-Non utilizzare adattatori, spine multiple, prolunghe, timer o accensioni a distanza.

-Connettere ad una presa di facile e comoda estrazione (no dietro mobili, tavoli, armadi).

-Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia piegato e che non cada o penda dal tavolo

su cui è posto per evitare inciampi o strappi accidentali.

**-L'apparecchio deve essere posto su una base STABILE ed in PIANO, la quale possa SOSTENERE IL PESO, vibrazioni e soprattutto le ALTE TEMPERATURE durante il suo funzionamento.**



-Non smontare l'apparecchio e non utilizzarlo se il funzionamento appare anomalo.

**-Questo apparecchio deve essere utilizzato per uso alimentare e casalingo ogni altro uso e' da considerarsi improprio/pericoloso.**

**-Non utilizzare per scopi professionali.**

**-Non utilizzare nel caso in cui il cavo di alimentazione è danneggiato.**

-Non usare l'apparecchio se non funziona in modo adeguato o se è stato danneggiato.

-Non lasciare l'apparecchio vicino a fonti di calore, fiamme libere o a diretta esposizione del sole. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, carta o tessuti) durante il suo utilizzo.

-Non immergere la spina o l'apparecchio in liquidi, non utilizzare nelle vicinanze d'acqua (lavandini, docce, bagni, ecc.). Se bagnato,

staccare l'automatico Salva Vita prima di estrarre la spina dalla presa e far controllare l'apparecchio da personale specializzato.

**-Questo apparecchio non è un giocattolo.**

**- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini senza il diretto controllo degli adulti.**

-Non utilizzare spina e apparecchio con mani bagnate o umide, per evitare scosse elettriche.

-Non mettere in funzione senza sorveglianza adulta e non assentarsi durante l'uso.

**-Non inserire la spina senza aver prima installato la pietra refrattaria.**

**-Se l'apparecchio è in funzione o è stato utilizzato da poco tempo, UTILIZZARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO.**

**-Staccare la spina a fine lavoro, solo dopo aver spento l'apparecchio.**

-Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente il prodotto.

-Non estrarre la spina tirandola per il cavo, ma prendendola direttamente nella sua forma.

**ATTENZIONE: con spina attaccata l'apparecchio rimane sotto tensione all'interno.**



**- NON POSIZIONARE VICINO A FONTI FACILMENTE INFIAMMABILI.**

**-Se inutilizzato per lungo periodo, staccare la spina, riporlo nella scatola originale e stiparlo in luoghi non accessibili ai bambini.**

**-Non pulire con liquidi infiammabili per evitare incendi o scosse elettriche.**

**- Per evitare ustioni, maneggiare con cura l'apparecchio quando in uso o è stato utilizzato.**

**- Questo apparecchio raggiunge altissime temperature. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre guanti da forno/accessori adatti per maneggiare gli alimenti/forno.**

**- Anche dopo aver spento l'apparecchio, la pietra refrattaria e il corpo è ancora caldo.**

**- Attendere sempre che l'intero apparecchio sia freddo prima di maneggiarlo, pulirlo o spostarlo.**



**- Non toccare le parti calde dell'apparecchio subito dopo l'uso, pericolo di scottature.**

**- L'uso scorretto può causare lesioni.**

**- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.**

**- Non inserire mai oggetti metallici o le dita**

**attraverso le aperture di aerazione. Pericolo di scosse elettriche e di ustioni.**

Durante l'uso l'apparecchio si riscalda molto, per evitare scottature, operare con massima attenzione in modo da non toccare le parti ad alta temperatura (pietra refrattaria, resistenza, corpo macchina)

- Non battere / raschiare o grattare la pietra.
- **ATTENZIONE: la pietra refrattaria ha la caratteristica di assorbire/rilasciare il calore uniformemente per un lungo periodo.**
- **Non immergere la pietra nell'acqua.**
- **Non pulire la pietra con olii e/o detergenti.**
- **Non posizionare il viso e gli occhi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.**
- **Non toccare parti mobili o la pietra refrattaria durante il funzionamento.**
- **Non rivestire le pareti interne del forno con fogli di alluminio.**
- **Non spostare l'apparecchio durante l'uso.**
- Questo apparecchio è stato concepito per la cottura degli alimenti e solo per questo deve essere utilizzato, Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato

responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

**- Non tentare di riparare o smontare l'apparecchio**, per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/93.19.845 (giorni feriali 9:00-15:00) o inviare email a [info@sirge.it](mailto:info@sirge.it).

**-L'utilizzo di ricambi o accessori non originali darà luogo a malfunzionamenti e decadenza immediata della garanzia.**

## **Avvertenze prima dell'uso**

Tutte le parti dell'apparecchio devono essere accuratamente pulite prima di utilizzarlo per la prima volta. (vedi sezione: Pulizia). Estrarre il cavo di alimentazione della lunghezza desiderata e solo dopo collegare la spina alla rete elettrica verificando che sia compatibile con l'impianto a norme EU(220/240 V-50/60 Hz).

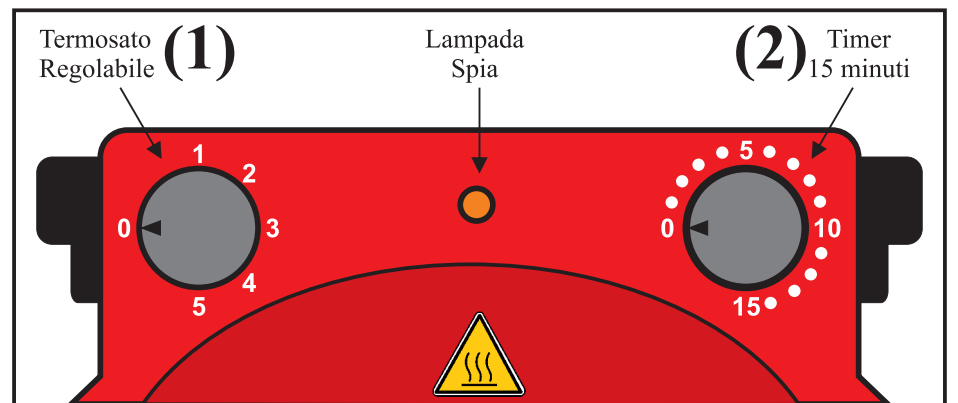
**Durante i primi cicli di funzionamento il forno potrebbe emettere del fumo. Questo è normale e scomparirà con l'uso.**

È necessario prestare estrema attenzione quando si apre il forno poiché potrebbe fuoriuscire il vapore caldo creato durante la cottura delle pizze.

# Componenti



## Pannello di Controllo



# Preparazione all'uso

**ATTENZIONE: LEGGERE TUTTO IL MANUALE.**

Tutti gli elettrodomestici non vanno utilizzati prima di aver letto e compreso tutte le istruzioni d'uso.



**Questo apparecchio è da utilizzare solo come USO DOMESTICO.**

**AL PRIMO UTILIZZO, accendere il forno per 10 minuti alla temperatura massima (termostato a 5) e con il coperchio chiuso**

Questo procedimento, brucerà tutti i lubrificanti dalle resistenze e aiuterà anche a pre-stagionare la tua pietra refrattaria per pizza, aumentando le prestazioni delle future cotture.

Non sarà necessario ripetere questo procedimento in futuro.

## Istruzioni d'uso



- Pulire la pietra refrattaria con un panno (senza olii né acqua).
- Posizionare la pietra refrattaria all'interno della cavità del forno.
- Inserire la spina nella presa di corrente (220/240V ~550/60Hz).
- Impostare la temperatura utilizzando la manopola del termostato (1).
- Impostare il tempo desiderato utilizzando la manopola del timer (2).
- Se il forno non è già a temperatura ottimale, aumentare il tempo e lasciar preriscaldare il forno prima di introdurre gli alimenti da cucinare.
- Sollevare il coperchio del forno con le apposite maniglie (4) o (5) e utilizzando guanti da forni specifici.
- Posizionare la pizza da cuocere sulla pietra refrattaria calda (6).

**ATTENZIONE: UTILIZZARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO.**

**- nel caso si utilizzi l'impasto fresco, se troppo appiccicoso spolverare con farina la pietra refrattaria, per evitare che l'impasto di attacchi.**

- Chiudere il coperchio delicatamente accompagnandolo con le manopole (4 o 5) ed utilizzando sempre guanti da forno specifici.

**ATTENZIONE: EVITARE CHE I CONDIMENTI DELLA PIZZA (OLIO, FORMAGGIO, POMODORO, MOZZARELLA, ETC.) VENGANO A CONTATTO CON LA PIETRA REFRATTARIA (6), COSÌ DA EVITARE ASSORBIMENTI E SGRADREVOLI EMISSIONI DI FUMO E DI ODORI.**

**- nel caso olio, grassi o altri liquidi vadano a contatto con la pietra, la fuoriuscita di fumo e di sgradevoli odori è normale e terminerà solo quando tale ingrediente verrà del tutto eliminato dal calore.**

- Assicurarsi che il coperchio sia chiuso perfettamente e che l'alimento non tocchi il coperchio superiore (o le resistenze 7).

**ATTENZIONE: Sconsigliamo l'apertura del coperchio durante il funzionamento, questo provoca l'allungamento dei tempi di cottura.**

- Non utilizzare mai olio da cucina o acqua direttamente sulla pietra refrattaria durante la cottura, la stagionatura o la pulizia.
- Posizionare gli alimenti da cucinare direttamente sulla pietra.
- **Non utilizzare coltelli, tagliapizza o attrezzi metallici sulla pietra, potrebbe danneggiare irrimediabilmente la superficie della stessa.**
- Al termine del tempo impostato con il timer, il forno emetterà il segnale acustico ed il forno si spegnerà per indicare la fine del ciclo di cottura.

**ATTENZIONE: IL FORNO e LA PIETRA REFRATTARIA CALDA CONTINUERANNO A CUOCERE I VOSTRI ALIMENTI, PERTANTO TOGLIERE SUBITO GLI ALIMENTI SE LA COTTURA E' COME SI DESIDERA.**

- **nel caso gli alimenti rimangano all'interno della cavità la cottura prolungata a forno spento, potrebbe bruciare gli alimenti all'interno.**
- Quando la cottura è conclusa ruotare la manopola temperatura (1) su 0, sollevare il coperchio ed estrarre la pizza utilizzando accessori da forno.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare il forno in sicurezza, senza toccarlo. **ATTENZIONE POSSIBILI USTIONI: la struttura e la pietra rimarranno CALDI per un lungo tempo.**

## **Tempi di Cottura**

Questo Forno per Pizza è stato progettato per preparare deliziose pizze con cottura su pietra refrattaria per avere il miglior risultato.

Si possono utilizzare pizze fresche (fatte a mano poco prima di cucinarle) o pizze surgelate.

**ATTENZIONE: PER UN RISULTATO OTTIMALE SI CONSIGLIA SEMPRE DI SCALDARE IL FORNO ALLA TEMPERATURA DESIDERATA PER 10 MINUTI E POI SELEZIONARE IL TEMPO DI COTTURA DESIDERATO CON LA MANOPOLA (2).**

### **PIZZA SURGELATA:**

- Estrarre la pizza congelata dal freezer 20/30 minuti prima della cottura.
- Cuocere per circa 4/7 minuti. (in base al tipo di fragranza desiderata). (seguire comunque le informazioni riportate nelle istruzioni della pizza).

### **PIZZA FRESCA:**

- Infarinare leggermente la pietra refrattaria prima di posizionare la pizza. Se la pasta è molto appiccicosa, aggiungere altra farina all'impasto per evitare che si attacchi alla pietra refrattaria.
- Cuocere per circa 4/8 minuti (in base al condimento/fragranza desiderata) (seguire comunque le informazioni riportate nella ricetta della pizza).

# Pulizia e Manutenzione

1. Prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione staccare la spina di alimentazione e lasciar raffreddare completamente l'intero forno elettrico e la pietra refrattaria (potrebbero servire alcune ore).
2. Per la pulizia esterna dell'apparecchio utilizzare solo un panno umido. Non lavare gli accessori estraibili, l'apparecchio o parti di esso in lavastoviglie. NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO O LA PIETRA REFRATTARIA (6) IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.
3. Eliminare eventuali residui degli alimenti cotti (farina, ingredienti, o altro) dalla pietra refrattaria (6) utilizzando una spatola apposita.
4. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi per il lavaggio della pietra. **La pietra refrattaria con l'uso tende naturalmente a scurirsi e a mostrare alcune macchie o graffi. Ciò non compromette il corretto funzionamento del forno nè la qualità della cottura delle pizze.**
5. Estrarre tutti gli accessori dalla macchina e pulire il corpo macchina eliminando tutti i residui, quando essi sono già freddi e asciutti.

**Nota: si consiglia di non smontare MAI il coperchio per la pulizia. Assicurarsi sempre che la macchina sia completamente asciutta prima di iniziare una nuova lavorazione, per evitare danneggiamenti. ATTENZIONE:**

- NON RIVESTIRE IL VANO DEL FORNO CON ALLUMINIO.
- NON GRATTARE LA PIETRA CON COLTELLI O TAGLIERINI.
- NON UTILIZZARE PROLUNGHE O ADATTATORI PER COLLEGARE L'APPARECCHIO ALL'ALIMENTAZIONE.
- NON UTILIZZARE TIMER O INTERRUTTORI ESTERNI.
- NON APRIRE/MODIFICARE IN ALCUN MODO IL PRODOTTO.
- OGNI USO DIVERSO DALLA COTTURA DI PIZZA E' DA RITENERSI IMPROPRIO E QUINDI PERICOLOSO.
- NON LASCIARE MAI INCUSTODITO L'APPARECCHIO.
- USARE SEMPRE GUANTI DA FORNO ED ACCESSORI ADEGUATI E CHE SOPPORTINO LE ALTE TEMPERATURE.

## Simbologia



Conformità prodotto  
normative europee  
elettriche/magnetiche



Leggere attentamente  
istruzioni e consigli



Non disperdere  
l'imballo nell'ambiente



Certificazione utilizzo  
materiali non dannosi



Avvertenze Pericolo uso  
prodotto come descritto



Tenere lontano dall'acqua  
bagni, lavandini, docce...



Certificazione per  
contatto alimenti



Pericolo di folgorazione  
non aprire l'apparecchio



Smaltimento differenziato  
prodotti elettrici/elettronici  
per la tutela dell'ambiente



## Caratteristiche della Pietra

- L'elettrodomestico "O sole Mio" Forno per pizza Sirge, usa la pietra refrattaria di 31 cm con spessore di 1 cm, un lato è costituito da vetro ceramica di Cordierite e l'altro lato è costituito da normale pietra refrattaria.
- La pietra è Centinata con disco d'acciaio.
- La pietra è Certificata al contatto con gli alimenti come da normative Europee 1935/2004 EC.
- La pietra è molto più robusta delle normali pietre refrattarie e può lavorare anche oltre i 500 °C tranquillamente senza subire deformazioni, rotture o incrinature.
- La pietra è molto più liscia delle normali pietre refrattarie, rendendo più comoda la posa della pizza e la presa dopo cottura con tempi di cottura ridotti, circa 4/6 minuti per pizza.
- La pietra in vetro ceramica di Cordierite distribuisce il calore in modo omogeneo per ottenere cottura veloce ed uniforme.
- Consigliamo di fare alcune prove di cottura e prendere nota dei tempi e delle temperature di cottura, in modo da poter migliorare ed ottimizzare le cotture successive della vostra pizza.
- La pietra è di facile pulizia rispetto alla tradizionale pietra refrattaria porosa ed assorbente, quindi più facile da smacchiare.
- La pietra in vetro ceramica permette di cucinare infinite ricette di pizze, facendone un'arte, ed i migliori chef guarderanno con curiosità alla vostra abilità.



# Risoluzione dei Problemi

N°	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
1	Odore di bruciato	Farina o altri ingredienti sono stati versati nel vano di cottura o sulla pietra.	Spegnere il forno e lasciar raffreddare completamente. Pulire la farina o gli alimenti presenti nel vano del forno o sulla pietra refrattaria.
2	Presenza di Fumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'olio o il grasso della pizza è scivolato sulla pietra refrattaria.</li> <li>- La pizza tocca la resistenza superiore.</li> <li>- La pizza sta bruciando.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aprire il coperchio del forno, togliere la pizza e lasciare che il calore consumi tutto l'olio/grasso colato sulla pietra.</li> <li>- Accertarsi che la farcitura della pizza non tocchi la resistenza, e nel caso ci fossero degli alimenti sulla resistenza, spegnere il forno farlo raffreddare ed eliminare con un panno umido eventuali residui.</li> <li>- Temperatura o tempo di cottura troppo alto. Spegnere il forno ed estrarre subito la pizza dalla pietra.</li> </ul>
3	La Pizza è troppo morbida	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura scelta per la cottura è troppo bassa.</li> <li>- Gli ingredienti della farcitura hanno rilasciato troppa umidità.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumentare la temperatura di cottura ed aggiungere alcuni minuti al timer per perfezionare la cottura</li> <li>- La pizza è stata farcita in modo esagerato o gli alimenti per farcire rilasciano troppa umidità.</li> </ul>
4	La Pizza è troppo asciutta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura scelta per la cottura è troppo alta</li> <li>- Gli ingredienti della farcitura non hanno rilasciato umidità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Togliere immediatamente la pizza dalla pietra per fermare la cottura. Per la prossima volta, diminuire la temperatura di cottura ed aggiungere alcuni minuti al timer per una migliore cottura.</li> <li>- La pizza non è stata farcita, quindi la temperatura ed il tempo di cottura deve essere ridotto.</li> </ul>

# Rispettiamo l'Ambiente

Ai sensi del Dcreto Legislativo N°49 del 14 Marzo 2014.

«Attuazione della Direttiva 2012/1/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).»

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziati a secondo dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

Riporre il materiale dell'imballo negli appositi contenitori della raccolta differenziata.

Esempio: Carta e Cartoni separati dalla plastica, ecc..

Al termine della sua durata, l'apparecchio deve essere riposto e/o smaltito osservando le norme locali vigenti, sullo smaltimento dei rifiuti differenziato.

La Carta ed il cartone dell'imballo di questo elettrodomestico sono riciclabili. Non depositare le parti in carta nella spazzatura comune o disperdere nel ambiente, ma smaltirli utilizzando i bidoni della carta appositi.

Contattare il proprio Comune per informarsi sulle norme vigenti, al fine di favorire il processo di riciclaggio.

Deve essere smaltito presso i centri di raccolta differenziata locali o renderlo al rivenditore qualora si intenda acquistarne uno nuovo.

S.A.C. Rappresentanze è iscritta nel registro dei produttori AEE n. IT14020000008267. Consorzio ECOEM.



# **⚡ Avvertenze Importanti**

**L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o prive dell'esperienza e della conoscenza necessarie, tranne nei casi in cui siano fornite la supervisione o le istruzioni relativa all'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.**

**Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.**

**Rivolgersi al costruttore tel.011/9319845.**

**E' necessaria la supervisione di un adulto per assicurare che i bambini non giochino con l'apparecchio.**

**Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.**

**Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano su cui è stato posato per evitare eventuali incidenti.**

**Tenere le buste di plastica ed i cartoni lontano dai bambini.**

**Per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/9319845.**

**Tenere lontano da spruzzi d'acqua o ambienti umidi. Non immergere in liquidi. Non collocare e/o utilizzare l'apparecchio vicino ad oggetti infiammabili.**

**La garanzia decade, se l'apparecchio viene aperto o manomesso per tentativo di riparazione o per pulizia interna, da personale non autorizzato. L'apparecchio deve sempre e comunque essere aperto da personale specializzato, con cognizioni tecniche elettriche adeguate.**

**Si declina ogni responsabilità per danni dovuti ad uso improprio o per la mancata osservanza delle nostre istruzioni per l'uso, avvertenze e norme di sicurezza.**

**L'azienda produttrice si riserva di apportare modifiche ai prodotti, a propria discrezione per ragioni normative, industriali, commerciali o estetiche.**

#### **CONTENUTO DELLA CONFEZIONE**

Forno Pizza	Taglia Pizza	Palette pizza	Pietra Refrattaria
<b>1pz</b>	<b>1pz</b>	<b>2pz</b>	<b>1pz</b>

# CERTIFICATO DI GARANZIA

## FORNO PIZZA «O Sole Mio»

Sirge - mod. QL32

Questo prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione.

La Garanzia è regolata dalle norme in vigore (Codice di consumo).

La Garanzia ha validità su tutto il territorio nazionale italiano.

Le parti usuranti (rotelle, sacchetti, spazzole, telecomandi, ecc), gli accessori e gli accumulatori sono esclusi dalla garanzia, inquanto componenti soggetti ad usura.

**Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore.**

L'impegno di **Garanzia decade** automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, modifiche, manomissioni o uso improprio non conforme a quanto descritto nel manuale d'istruzioni.

La **Garanzia decade** per incuria, incapacità d'uso o per trascuratezza. L'eventuale difetto deve essere denunciato tempestivamente.

**Gli interventi devo essere effettuati solo da personale autorizzato.**

Per eventuali informazioni e/o chiarimenti potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.19.845 o scrivendo direttamente a: [info@sirge.it](mailto:info@sirge.it).

I dati personali, comunicati dal consumatore, verranno utilizzati ad uso esclusivo, per attivazione diritto di garanzia e per tutte le pratiche amministrative necessarie alla gestione della garanzia.

Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

Importato da: S.A.C. Rappresentanze sas - Avigliana (TO) - Italy - [www.sirge.it](http://www.sirge.it)

# IMPASTO Fresco per PIZZA

## ingredienti per 3 persone

- 7 gr Lievito in polvere (o 6gr lievito di birra, ma i tempi di lievitatura aumentano)
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di sale
- 500gr di farina (consiglio utilizzare farina di grano duro rimacinata)
- 300ml di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

## Preparazione

1. Sciogliere in un piatto lo lievito e lo zucchero con acqua tiepida.  
Mescolare con una forchetta fino ad ottenere una miscela omogenea.  
Lasciare fermentare per alcuni minuti.
  2. Setacciare la farina in un'altra ciotola.  
Aggiungere la miscela di lievito e poi l'olio.  
Mescolare su una superficie liscia ed infarinata fino a formare un impasto morbido, consistente ed elastico.  
(si possono utilizzare impastatrici automatiche per 6/10 minuti).  
Inserire il composto in una ciotola leggermente unta.  
Coprire con pellicola trasparente e lasciar riposare in ambiente caldo ed asciutto per far lievitare l'impasto.  
Attendere la fine della lievitazione (volume massimo).
  3. Suddividere l'intero impasto in più parti di uguale peso.
  4. Stendere la porzione di pasta su di una superficie liscia e leggermente infarinata fino a formare la base rotonda di circa 28/30 cm.  
Se necessario utilizzare il mattarello per renderla uniforme.
- \* L'impasto base può essere fatto anche attraverso l'impastatrice planetaria SIRGE PASTAMIA (fino a 1,9Kg di impasto totale) o tramite la macchina del pane SIRGE PANATE' (fino a 1,65Kg di impasto totale)

**La Sirge produce elettrodomestici per PANE, PIZZA e PASTA.**

**La gamma degli ELETTRICOMODI SIRGE aiuta  
il consumatore a creare i propri alimenti PRIMARI,  
direttamente a casa propria con gli ingredienti naturali.**



**[www.sirge.it](http://www.sirge.it)**



### ingredienti

# PIZZA Margherita

- 100ml di passata di pomodoro
- 100gr di mozzarella di bufala o fior di latte tagliata a cubetti
- 3 foglie di basilico fresco
- 15gr di Olio Extra vergine d'oliva
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

### **Preparazione**

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare un disco di circa 28/30cm.
  - b. Mescolare la passata di pomodoro con 2 cucchiaini di olio extra vergine.
  - c. Coprire l'impasto con passata di pomodoro, lasciando i bordi di 1cm.
  - d. Disporre i cubetti di mozzarella su tutta la superficie dell'impasto.
  - e. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con un filo di olio extra vergine di oliva e le foglie di basilico.

### ingredienti

# PIZZA Frutti di Mare

- 80gr di mozzarella tagliata a cubetti (meglio se di Bufala)
- 4/5 gamberetti sgusciati e 100gr di mix di pesce precotto
- 1 spicchio di aglio e pepe q.b.
- 10gr olio di oliva extra vergine
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

### **Preparazione**

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare il disco di circa 28/30cm.
  - b. Disporre le fette di mozzarella su tutta la superficie dell'impasto.
  - c. Guarnire poi con il mix di pesce ed i gamberetti (frutti di mare),  
Eliminare eventuali gusci presenti nel mix di pesce.

**ATTENZIONE: i frutti di mare rilasciano molta acqua durante la cottura, consigliamo di non farcire troppo con questi ingredienti.**

- e. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva.

# PIZZA Ortolana

## ingredienti

- 40gr di mozzarella tagliata a cubetti
- 50ml di passata di pomodoro
- 10gr di pecorino
- 60 gr di foglie di spinaci cotte e strizzate (meglio se di tipo baby)
- 10gr olio di oliva extra vergine.
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

## **Preparazione**

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare il disco di circa 28/30cm.
  - b. Coprire l'impasto con passata di pomodoro, lasciando i bordi di 1cm.
  - c. Disporre le fette di mozzarella su tutta la superficie dell'impasto.
  - d. Guarnire poi con il pecorino a cubetti.
  - e. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva ed adagiare gli spinaci.

# PIZZA ai Peperoni

## ingredienti

- 40gr di passata di pomodoro
- 100gr di mozzarella (meglio se di Bufala)
- 60gr di Peperoni grigliati a striscioline
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

## **Preparazione**

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare un disco di circa 28/30cm.
  - b. Coprire l'impasto con passata di pomodoro, lasciando i bordi di 1cm.
  - c. Disporre i cubetti di mozzarella su tutta la superficie dell'impasto.
  - d. Guarnire in modo omogeneo con le striscioline di peperoni arrostiti.
  - e. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva.

## ingredienti

# PIZZA Diavola

- 15 Fettine sottili di salame piccante (o Sopressata Calabrese)
- 100gr di passata di pomodoro
- 60gr Mozzarella a cubetti
- 1 Peperone rosso arrostito e tagliato a striscioline
- 20gr di formaggio di capra a cubetti; 4 foglie di basilico fresco
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

## Preparazione

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare il disco di circa 28/30cm.
  - b. Coprire l'impasto con passata di pomodoro, lasciando i bordi di 1cm.
  - c. Disporre le fette di salame alternate con le striscioline di peperoni su tutta la superficie dell'impasto.
  - d. Guarnire poi con la mozzarella ed il formaggio di capra a cubetti.
  - e. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva.

## ingredienti

# PIZZA alle Acciughe

- 90gr di passata di pomodoro
- 20gr di mozzarella (meglio se di Bufala)
- 40gr di pancetta affumicata
- ½ cipolla; 3 olive; 5 acciughe senza lisca
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

## Preparazione

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare un disco di circa 30cm.
  - b. Coprire l'impasto con passata di pomodoro, lasciando i bordi di 1cm.
  - c. Disporre i cubetti di mozzarella, poi la pancetta, la cipolla, le acciughe ed infine le olive su tutta la superficie dell'impasto.
  - e. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva.

# PIZZA Prosciutto e Formaggio

## ingredienti

- 100gr Mozzarella a cubetti
- 70g di prosciutto cotto
- 8 Olive nere denocciolate
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

## **Preparazione**

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare il disco di circa 28/30cm.
  - b. Coprire l'impasto con la mozzarella, lasciando i bordi di 1cm.
  - c. Disporre le fette di prosciutto cotto tagliato a striscioline su tutta la superficie dell'impasto.
  - d. Guarnire poi gli spazi liberi con le olive nere tagliate a anellini.
  - e. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva.

# PIZZA Quattro Stagioni

## ingredienti

- 80gr Mozzarella a cubetti; - 60g di passata di pomodoro; - 50gr di prosciutto cotto
- 8 pezzi di carciofi sott'olio; 12 olive nere snocciolate; 15 fettine di funghetti sott'olio
- 6 acciughe sott'olio; - 1 panetto di pasta fresca per pizza

## **Preparazione**

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare il disco di circa 28/30cm.
  - b. Coprire l'impasto la passata di pomodoro, lasciando i bordi di 1cm.
  - c. Disporre i cubetti di mozzarella, le fette di prosciutto cotto tagliato a striscioline e le acciughe su tutta la superficie dell'impasto.
  - d. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. A metà cottura aprire il forno e guarnire con i funghetti, le olive ed i carciofini sottolio e richiudere il coperchio per i restanti 2 min circa.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva.

# PIZZA al Tonno

## ingredienti

- 80gr Mozzarella a cubetti
- 50g di tonno sott'olio
- 20g di Olive nere denocciolate
- 1 Cipolla rossa; - Origano e Pepe quanto basta
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

## **Preparazione**

0. Rosolare la cipolla tagliata ad anelli, unire la passata di pomodoro ed il tonno a pezzi grossi per 10 minuti a fuoco lento e lasciar raffreddare.
1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare il disco di circa 28/30cm.
  - b. Coprire l'impasto con la mozzarella, lasciando i bordi di 1cm.
  - c. Disporre il composto pomodoro/cipolla e tonno sull'impasto.
  - d. Guarnire poi gli spazi liberi con le olive nere tagliate a anellini.
  - e. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva.

# PIZZA ai Funghi

## ingredienti

- 40gr Mozzarella a cubetti
- 50g di passata di pomodoro
- 50gr di funghi champignon
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

## **Preparazione**

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare il disco di circa 28/30cm.
  - b. Coprire l'impasto la passata di pomodoro, lasciando i bordi di 1cm.
  - c. Disporre i cubetti di mozzarella ed i funghi puliti ed affettati con spessore di circa 3mm su tutta la superficie dell'impasto.
  - d. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotar il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con olio extra vergine di oliva.

## ingredienti

- 35ml di passata di pomodoro
- 50gr di mozzarella tagliata a cubetti; - 30gr di prosciutto cotto; - 5 olive snocciolate
- 1 foglia di basilico fresco; - Olio Extra vergine d'oliva
- 1 panetto di pasta fresca per pizza

# CALZONE

## **Preparazione**

1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Preparare la pizza.
  - a. Stendete la pasta fresca fino a creare un disco di circa 28/30cm.
  - b. Farcire l'impasto con la passata di pomodoro, la mozzarella, il prosciutto, le olive ed il basilico in modo omogeneo e ricordandosi **di lasciare bordi di circa 2 cm non farciti, per permettere la corretta chiusura del calzone.**
  - c. Piegarlo a metà il disco farcito in modo da formare «una mezza luna», all'occorrenza utilizzare qualche goccia d'acqua ed arrotolare i bordi per assicurare la chiusura ed evitare eventuali fuoriuscite dei liquidi.
  - d. Posizionare il calzone direttamente sulla pietra refrattaria calda.
3. Chiudere il coperchio e ruotare il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
4. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo e condire con un filo di olio extra vergine di oliva e le foglie di basilico.

## ingredienti

- 90gr Farina Manitoba; - 2g di lievito di birra secco; - 3 gr di zucchero
- 50 ml di acqua tiepida; - 10 ml di olio extravergine d'oliva; - un pizzico di sale

# PIZZA Bianca

## **Preparazione**

0. Mescolare in modo uniforme la farina, lo lievito e lo zucchero. Continuare ad impastare, e versare l'acqua tiepida, una volta terminata l'acqua unire anche l'olio senza smettere di impastare. Continuare ad impastare il composto per 10 minuti, fino a renderlo liscio e morbido. Aggiungere il sale ed impastare altri 10 minuti. Coprire con pellicola e lasciar riposare per 2 ore. Stendete l'impasto fino a creare il disco di circa 28/30 cm e lasciar riposare per 30 minuti.
1. Preriscaldare il Forno Pizza ruotando il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 10 minuti.
2. Spennellare la superficie dell'impasto con l'olio extravergine d'oliva.
3. Posizionare la pizza farcita direttamente sulla pietra refrattaria calda.
4. Chiudere il coperchio e ruotare il termostato (1) sulla posizione 5 ed il timer (2) sulla posizione 3-6 minuti.
5. Una volta perfezionata la cottura, spostare la pizza su un piatto idoneo.