

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10025

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN



Tigelliera
TIGELLA MIA

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze per di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10025.....	p. 7
Tigella mia G3Ferrari.....	p. 7
Al primo utilizzo.....	p. 7
Preriscaldamento.....	p. 7
Funzionamento.....	p. 7
Pulizia e manutenzione.....	p. 8
Caratteristiche tecniche.....	p. 8
La tigella, ricetta.....	p. 8
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 15

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
General information.....	p. 9
Safety instructions.....	p. 12
G10025.....	p. 13
Tigella mia by G3Ferrari.....	p. 13
First use.....	p. 13
Preheating.....	p. 13
Operating the unit.....	p. 13
Cleaning and Maintenance.....	p. 14
Technical features.....	p. 14
How to make a good tigella.....	p. 14
Waste of electric and electronic equipment ((WEEE Directive).....	p. 15

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghe, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve

essere effettuata dai bambini senza sorveglianza.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.

- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e compreso i rischi associati; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica

similare, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante. Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

INFORMAZIONI D'USO

Al primo utilizzo l'apparecchio può emettere fumo dato da residui di lavorazione. Non preoccuparsi poiché dopo pochi utilizzi il fumo sparirà. Al primo utilizzo pulire le parti che andranno a contatto con il cibo, cioè le pietre refrattarie di cottura.

Per non scottarsi, dopo aver acceso il prodotto evitare di toccare le pietre poiché queste diventano bollenti. Toccare con le mani soltanto maniglie e manopola

Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti. Finito l'utilizzo staccare la spina ed attendere il raffreddamento di ogni parte del prodotto prima di procedere alla pulizia.

Non lasciare mai incustodito mentre è in funzione.

Una volta posti gli alimenti sulla tigelliera, maneggiarli unicamente con utensili da cucina.

Non immergere in acqua o in altri liquidi. Non lasciarlo sotto al getto d'acqua del rubinetto. In ogni caso evitare che acqua o altri liquidi scorrano sulle superfici di cottura. Per la pulizia utilizzare spugne morbide, evitando categoricamente le spugne in metallo. I piani di cottura non devono mai essere lavati, se non con una spugna umida o una spatola.

Appoggiare la tigelliera su ripiani stabili e piani. Il piano d'appoggio deve essere resistente al calore.

Nell'uso lasciare adeguati spazi ai lati della tigelliera, almeno 10 cm.

Non utilizzare come ripiano di supporto per oggetti.

ATTENZIONE: le pietre refrattarie sono sensibili alle variazioni di calore e subiscono microscopiche variazioni quando si riscaldano o si raffreddano. Per questo motivo:

preriscaldare la tigelliera aumentando la temperatura in modo graduale, dapprima alla posizione 1 del termostato, poi alla 2 ed infine alla posizione desiderata, per permettere alle pietre di adattarsi
eventuali fessurazioni delle pietre sono normali e non pregiudicano il funzionamento del prodotto.

È normale che con l'uso le pietre diventino scure.



NOMENCLATURA G10025

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Indicatore luminoso di temperatura | 2 Manopola termostato |
| 3 Maniglie laterali | 4 Maniglie frontali |
| 5 Corpo superiore | 6 Piani di cottura in pietra refrattaria |
| 7 Perni laterali di sostegno | |

TIGELLA MIA G3FERRARI

La tigelliera “Tigella mia” G3Ferrari è un apparecchio studiato in particolare per la cottura delle tigelle, tipica specialità emiliana. Può essere inoltre utilizzata per focacce, snacks, toast, spianate, fornarine, ecc. I piani di cottura sono realizzati con materiale refrattario, appositamente studiato per una migliore conduzione ed una perfetta distribuzione del calore; questo garantisce una cottura uniforme delle specialità sopra elencate.

AL PRIMO UTILIZZO

- Prendere i perni laterali di sostegno (7) dalla bustina presente nella scatola
- Avvitare i perni laterali (7) nelle loro sedi fino a metà corsa.
- Pulire i piani di cottura (6) con un panno inumidito.
- Portare l'apparecchio in un ambiente areato e lasciare adeguati spazi ai lati della tigelliera.
- Azionare il prodotto portando la manopola (2) in posizione 2 per 15 minuti
- Portare la manopola (2) al massimo, posizione 3, per 30 minuti

Questa operazione eliminerà i residui di lavorazione. Per tale motivo potrebbero essere emessi dei fumi e degli odori sgradevoli. A questo punto “Tigella mia” è pronta per il funzionamento.

PRERISCALDAMENTO

Il preriscaldamento richiede circa 30-40 minuti. Per la massima resa e durata del prodotto, è importante seguire i seguenti accorgimenti.

- **preriscaldare la tigelliera aumentando la temperatura in modo graduale, dapprima alla posizione “1” della manopola termostato (2) per 25 minuti per permettere alle pietre di adattarsi e scaldarsi uniformemente.**
- **Impostare poi la temperatura desiderata fissa, ponendo la manopola (2) in una delle seguenti posizioni per altri 15 minuti:**

* Tigelliera spenta	1	Calore minimo
2 Calore medio	2½	Calore alto
3 Calore massimo		

Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, la luce di controllo (1) si spegne e la tigelliera è pronta alla cottura. Per impasti fatti in casa si consiglia la posizione 2½ o 3, per alimenti precotti, e quindi da riscaldare soltanto, si consiglia la posizione 1. In ogni caso, ruotando il termostato, si può effettuare una cottura più lenta o più veloce, ed ottenere cibi più morbidi o più croccanti.

FUNZIONAMENTO

- Riporre la tigelliera su un appoggio piano e stabile, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili
- Agire sui perni di sostegno (7) per utilizzare Tigella mia in una delle due possibili posizioni di cottura
 - o **Posizione A:** avvitando i perni di sostegno (7) fino a fine corsa, è possibile ottenere maggior spazio tra i piani di cottura, e cuocere snack, spianate, toast e panini farciti.
 - o **Posizione B:** avvitando i perni di sostegno (7) solo fino a metà corsa, è possibile ottenere lo spazio giusto per cuocere tigelle, piadine, fornarine. Eseguire il preriscaldamento come indicato nell'apposito paragrafo di pag. 6.
- Aprire la tigelliera, appoggiare i cibi sul piano di cottura inferiore e richiudere il corpo superiore (5).
- Controllare lo stato di cottura per evitare che i cibi si brucino.
- Ultimato l'utilizzo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Lasciar raffreddare ogni parte prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, o prima di riporre la tigelliera.

PULIZIA e MANUTENZIONE



Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare ogni parte prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

- Non immergere la tigelliera in acqua, nè lasciarla sotto al getto d'acqua del rubinetto. In ogni caso evitare che acqua o altri liquidi scorrano sulle superfici di cottura.
- Per pulire le parti esterne utilizzare una spugna non abrasiva ed acqua.
- Per quanto riguarda i piani di cottura, essi non devono essere lavati. È sufficiente rimuovere residui di cottura con un panno leggermente inumidito, con una spatola o un coltello.

È normale che con l'uso le pietre diventino scure, inoltre le pietre possono presentare eventuali fessurazioni che non pregiudicano il funzionamento.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V~50Hz. Potenza in ingresso 1200W
- Dimensioni area di cottura: 2 pietre da (38 x 22) cm
- Piani di cottura in pietra refrattaria, naturali e ad alta resa termica
- Due altezze di cottura
- Termostato regolabile
- Indicatore luminoso di funzionamento

LA TIGELLA, RICETTA

Le crescentine, o tigelle, sono delle focaccine tipiche modenesi, preparate con impasto di farina, lievito di birra e acqua. Un tempo le crescentine venivano cotte in dischi di terracotta chiamati tigelle, da cui il nome di questa specialità emiliana.

L'impasto delle tigelle dopo la lievitazione, viene steso e ritagliato con un coppa pasta circolare: le tigelle vengono in seguito cotte con TIGELLA MIA, la tigelliera di materiale refrattario. Una volta cotte, le tigelle vengono farcite a piacere, con la tipica "cunza", un battuto di lardo, rosmarino e aglio, oppure con salumi, formaggi o verdure a piacere.

Ingredienti

1 Kg farina

1 bicchiere di latte

1 cucchiaio abbondante di olio

1 cubetto di lievito di birra (per salati) sciolto in latte tiepido

1 tazzina di acqua frizzante

Sale Q. B.



Sbriciolate in una piccola ciotola il lievito di birra (fig. 1), versate un poco di latte tiepido fino a ricoprire il lievito: mescolate fino a sciogliere il lievito (fig. 2) e lasciate riposare qualche minuto.

Versate in una ciotola capiente la farina, praticate un buco nel centro e versatevi il composto di lievito (fig. 4), l'acqua ed il sale. Impastate bene gli ingredienti (fig. 5).

Quando avrete ricavato una palla, proseguite ad impastare su un piano (fig. 7) infarinato fino ad ottenere un impasto liscio e morbido (fig. 8). Ponete l'impasto ottenuto in una ciotola infarinata, coprite con un canovaccio pulito (fig. 9) e lasciate lievitare per almeno un'ora in un ambiente tiepido e senza correnti d'aria.



Quando l'impasto sarà pronto (fig. 10), stendetelo con un matterello (fig. 11) in una sfoglia di circa 1 cm di spessore dalla quale ricaverete dei dischi di circa 10 cm di diametro (fig. 12) con uno stampino.



Preriscaldate TIGELLA MIA come descritto nel paragrafo di pagina 6, impostando la posizione "1" sul termostato per circa 15 minuti, poi alla posizione "2" per circa 15 minuti.

Dopo il preriscaldamento, impostate la posizione "2½" o "3", attendete 5 minuti e posizionate i dischi di impasto (come mostrato in figura) sul piano di cottura. Chiudete il coperchio superiore e fate cuocere per circa 3/4 minuti. Tagliate le tigelle a mo' di panino e farcitele ancora calde: servitele immediatamente.



ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected. Make sure that the rating information given on the

technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning

use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

WARNING: This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.
- Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

SAFETY INSTRUCTIONS

When you first use the unit, it can emit some smoke as manufacturing residue. Do not worry because the smoke will disappear soon. Before using the appliance, clean the parts that come in touch with the food such as the cooking plate.

To avoid risk of burns, after turning on the unit, avoid touching the stone plate because it becomes very hot. Touch only handles and knob.

Handle with care freshly-cooked food.

Once you have placed the food on the unit, use only kitchen utensils.

Never leave the appliance unattended while it is running.

Once finished using the appliance, unplug it and wait for the complete cooling of each part of before cleaning.

Do not immerse the product in water or other liquids. Do not rinse it under the jet of tap water. In any case, prevent water or other liquids to flow on the cooking surfaces.

For cleaning, use a soft sponge, avoiding metal ones. The cooking surface should be washed with a damp sponge or a spatula.

Place the appliance on stable shelves. Make sure the table top is heat resistant.

Place the unit leaving adequate space to both sides, at least 10 cm.

Do not use as a shelf support for objects.

CAUTION: the cooking plate is sensitive to heat changes when you heat up or cool down.

For this reason:

Preheat the appliance by increasing the temperature gradually, first to the position “1” of the thermostat, then to position “2” and lastly increase to the desired temperature so to allow the stones to adapt to heat.

Any cracks of the stones are considered normal and do not affect the efficiency of the appliance. The stones become dark after several uses.

DESCRIPTION G10025

1 Temperature light indicator	2 Thermostat control knob
3 Handles	4 Front handles
5 Upper part	6 Refractory stone made cooking plate
7 Lateral supporting pins	

TIGELLA MIA by G3FERRARI

The appliance "TIGELLA MIA" by G3Ferrari is designed for cooking tigelle, typical specialties Emilia Romagna. It can also be used for cooking cakes, snacks, toast, esplanades etc. The cooking plates are made of refractory material, specially designed for a better management, always providing the perfect heat distribution as to ensure the perfect cooking of the tigella.

FIRST USE

- Take the side of supporting pins (7) from the little bag inside the box.
- Screw the side pins (7) in their seats halfway.
- Clean up the cooking plate (6) with a damp cloth.
- Set the appliance by leaving enough space at the sides of the unit.
- Operate the product by rotating the thermostat (2) to position 2 for 15 minutes.
- Turn the knob (2) to the maximum, position for 30 minutes.

This will delete the scraps. For this reason, the appliance may emit some smokes and odors. At this point "TIGELLA MIA" is ready for operation.

PREHEATING

Preheating takes about 30-40 minutes. For maximum performance and durability of the appliance, it is important to follow the steps below.

- **Preheat the unit by increasing the temperature gradually, first to position "1" for 15 minutes, then to position "2" for 15 minutes, to allow the stones to fit in and get warm.**
- **Set the desired temperature by placing the knob (2) in one of the following positions for another 15 minutes:**

- * Unit is off
- 1 Low temperature
- 2 Medium
- 2½ High temperature
- 3 Heat up

When the set temperature has been reached, the control light (1) turns off and the appliance is ready to cooking. For homemade dough is recommended to position the thermostat at 2½ or 3, for pre-cooked food, it is recommended position 2.

By turning the thermostat it is always possible to increase and decrease the temperature for slow or fast cooking.

OPERATING THE UNIT


- Replace the appliance on a flat and stable support, away from heat and flammable materials.
- Move the supporting pins (7) to set the position:
 - o **Position A:** screw the supporting pins (7) until the unit stops, to get more space between the hobs and

cook snacks, esplanades, toast and sandwiches.

- **Position B:** screw the supporting pins (7) only halfway, to get the right space to cook Tigelle and wraps. Preheat as indicated in the previous paragraph.

- Open the appliance, place the food on the cooking surface and close the upper body (5).
- Check the status to prevent the food from burning.
- Once finished, switch off the appliance and unplug it. Allow to cool down all parts before moving.

CLEANING AND MAINTENANCE

 **Unplug the appliance and wait for the complete cooling of each part before starting any cleaning or maintenance operations.**

- Do not immerse the appliance in water, nor leave it under the jet of tap water. In any case, prevent water or other liquids to flow on its surfaces.
- Clean the body by using a non-abrasive sponge and warm water.
- As for the cooking surfaces, they do not need to be washed. Simply remove cooking residue with a cloth slightly moistened, with a spatula or a knife.

Any cracks of the stones are considered normal and do not affect the efficiency of the appliance. The stones become dark after several uses.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V~50Hz - Power 1200W
- Cooking plates dimensions: 2 x (38 x 22) cm
- Natural refractory stone made cooking plates
- 2 cooking positions
- Adjustable thermostat
- Control light

TIGELLA RECIPE

Crescentine or muffins are typical of Modena, and they are made with flour, yeast and water. Once the crescentine were cooked in hard plates called tigelle, hence the name of this specialty of Emilia.

After rising, the mixture of tigelle is rolled and cut with a pasta circular bowl: tigelle are then cooked with TIGELLA MIA, which is made of refractory material. Once cooked, tigelle are stuffed at will, with the typical "cunza", a mixture of lard, rosemary and garlic, or with cold meats, cheese or vegetables to taste.

Ingredients

1 kg Flour	1 Yeast (for salt) dissolved in warm milk
1 Cup of milk	1 Cup of sparkling water
1 Tablespoon of oil	Salt

Crumble the brewer's yeast in a small bowl (Fig. 1) , pour a little warm milk to cover the yeast: stir to dissolve the yeast (Fig. 2) and let wait for a few minutes.



Pour the flour into a large bowl, cut a hole in the center and pour in the yeast mixture (Fig. 4), water and salt. Mix the ingredients (Fig. 5).

Once obtained a ball, keep on kneading on a plane (Fig. 7) floured surface until the dough is smooth and soft (Fig. 8). Place the dough in a floured bowl, cover with a clean cloth (Fig. 9) and let rise for at least an hour in a warm place.



When the dough is ready (Fig. 10), roll it out with a rolling pin (Fig. 11) in a layer of about 1 cm thick: by using a little mould, obtain some discs of about 10 cm diameter (Fig. 12).



Preheat TIGELLA MIA as described in the “Preheating” paragraph, by setting the position “1” on the thermostat for about 15 minutes, then position “2” for tother 15 minutes.

After preheating has finished, set the position "2½" or “3”, wait 5 minutes and place the tigelle (as shown in the figure) on the cooking plate. Close the top cover and cook for about 3/ 4 minutes.

Cut tigelle in half as a sandwich and fill them since they are still hot: serve immediately.



RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistenza@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistenza@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE
*Appliance is conform to the pertinent European regulation
and is therefore marked with the CE mark.*



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924
– RIMINI (RN) - ITALY**

MADE IN P.R.C