

Manual de instrucciones

Horno para pizzas casero

62880

toboli



Imágenes similares, pueden variar según el modelo

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento e indicaciones de seguridad contenidas en este manual antes de usar por primera vez el dispositivo.

Queda reservado el derecho a modificaciones técnicas.

A través de un proceso de mejora continua, imágenes, pasos a seguir y datos técnicos pueden verse afectados y variar ligeramente.



Las informaciones contenidas en este documento pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso modificadas. Ninguna parte de este documento puede ser, sin autorización previa y por escrito, copiada o de otro modo reproducida. Quedan reservados todos los derechos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH no asume ninguna responsabilidad sobre posibles errores contenidos en este manual de instrucciones o en el diagrama de conexión del dispositivo.

A pesar de que la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha realizado el mayor esfuerzo posible para asegurarse de que este manual de instrucciones sea completo, preciso y actual, no se descarta que pudieran existir errores.

En el caso de que usted encontrara algún error o quisiera hacernos una sugerencia para ayudarnos a mejorar, estaremos encantados de escucharle.

Envíenos un e-mail a:

service@wiltec.info

o utilice nuestro formulario de contacto:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La versión actual de este manual de instrucciones disponible en varios idiomas la puede encontrar en nuestra tienda online:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Nuestra dirección postal es:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Para la devolución de su mercancía en caso de cambio, reparación u otros fines, utilice la siguiente dirección. ¡Atención! Para garantizar un proceso de reclamación o devolución libre de complicaciones, por favor, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente antes de realizar la devolución.

Departamento de devoluciones
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

Introducción

Muchas gracias por haberse decidido a comprar este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le rogamos que tome algunas medidas básicas de seguridad siempre que usted utilice este dispositivo. Por favor, lea detenidamente y al completo este manual de instrucciones y asegúrese de haberlo entendido.

Guarde bien este manual de instrucciones.

Descripción

- Hornea la pizza congelada en minutos.
- Diseñado para preparar pizzas de masa fresca con calidad de restaurante en minutos.
- Las resistencias hornean la pizza de forma uniforme, jugosa y crujiente.
- Piedra para pizza extraíble y reversible para facilitar la limpieza.
- Hornea una pizza crujiente en 5 min.
- Calienta a más de 380–400 °C (416–752 °F).

Instrucciones de seguridad

- Lea detenidamente el manual y todas las notas e instrucciones contenidas, antes de utilizar el aparato.
- Al desempaquetar el aparato, compruebe que está completo y sin daños. Si alguna pieza está defectuosa o faltante, no utilice el aparato. Hágalo reparar por un electricista cualificado.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que la tensión de la red corresponde a la especificada en la placa de características. Una tensión inadecuada puede dañar el aparato.
- Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado. Manténgalo alejado de superficies calientes, aceite o bordes afilados. Si el cable de alimentación está dañado, no utilice el aparato hasta que el cable haya sido sustituido por un electricista cualificado.
- No utilice el cable de corriente de forma incorrecta. No tire de este cable para desenchufar el aparato de la red eléctrica. No sostenga o transporte el aparato por el cable de alimentación.
- El aparato es sólo para uso doméstico. Utilice el aparato sólo para el uso previsto. La manipulación inadecuada aumenta el riesgo de accidentes. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso inadecuado del aparato.
-  No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos. **¡Existe riesgo de descarga eléctrica!**
- No utilice el aparato cerca de sustancias o gases inflamables.
- No coloque el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, en un horno caliente o en las cercanías del mismo.
- No exponga el aparato a la intemperie. No lo utilice en el exterior.
-  **¡Atención! ¡Superficies calientes!** Las superficies pueden calentarse durante el funcionamiento. Evite el contacto con superficies calientes. Los pomos y las asas se calientan cuando se calienta el horno. Utilice guantes o pinzas para abrir la tapa del horno. **¡Existe riesgo de quemaduras!**
- Si el aparato va a ser utilizado por niños o cerca de ellos, se requiere una estrecha supervisión. No permita que los niños jueguen con el aparato y asegúrese de que no entren en contacto con las superficies calientes.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo o cuando no lo utilice. Asegúrese de que se ha enfriado completamente antes de guardarlo.
- El uso de accesorios no está recomendado por el fabricante del aparato, ya que pueden causar lesiones.
- Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.



- El aparato no está pensado para ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia independiente.

Uso del horno para pizzas

- Si está usando este aparato por primera vez, lea las instrucciones proporcionadas en este manual. Antes de hornear por primera vez, haga funcionar el aparato durante 10 min con la tapa cerrada, en el ajuste 4 para calentar la piedra de la pizza a 320 °C. Esto quemará los posibles restos de lubricante de las resistencias del horno y precalentará la piedra de la pizza. Esto no afectará al rendimiento de este horno y no es necesario repetir posteriormente esta operación.
- Nunca ponga aceite de cocina o agua directamente sobre la piedra de cocción al hornear, sazonar o limpiar. Cuando hornee sobre la piedra, coloque los alimentos crudos (pizza) directamente sobre la piedra. No debe preocuparse por los pequeños arañazos o porque la superficie de su piedra haya adquirido un color más oscuro. Esto es una señal de que su piedra está bien cocida.
- No corte nunca la pizza con un cuchillo o un cortapizzas mientras esté en la piedra; esto podría dañar la superficie de horneado de grano fino.
- El horno para pizzas está diseñado para preparar deliciosas pizzas a partir de masa fresca y bases de pizza congeladas. Si quiere hornear una base de pizza congelada, déjela descongelar primero antes de meterla en el horno. Esto hará que la pizza resulte crujiente al hornearse. Si utiliza masa fresca, enharínela ligeramente la piedra antes de colocar la masa directamente sobre ella. Si la masa es pegajosa, añada más harina o esta se pegará a la piedra.
- Extreme las precauciones al abrir el horno para pizzas, ya que el vapor acumulado puede salir rápidamente. Se recomienda utilizar guantes de cocina para abrir el horno con seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La parte superior de la pizza está quemada.	Temperatura muy alta	Si cree que la parte superior de la pizza se está cocinando más rápido que la parte inferior, baja el horno a 4 y deje que la pizza siga cocinándose sin la luz del termostato encendida. También puede dejar la tapa abierta durante unos minutos para vigilar la pizza mientras se hornea.
La parte inferior de la pizza está quemada.	Temperatura muy alta	Asegúrese de que el horno se ha precalentado al nivel 5. Cuando se apague la luz del horno, deje reposar la piedra durante unos minutos antes de introducir la pizza en el horno. Si va a hornear más pizzas una tras otra, es mejor dejar la tapa abierta durante unos minutos entre pizzas y volver a bajar el calor a 4.
Suelo de piedra sucio	Humedad en la parte inferior del suelo	No se preocupe si la piedra deja rastros. Cuantas más marcas haya, mejor será el sabor de la pizza. Raspe los restos de comida con una espátula o un cepillo de cerdas duras, y luego limpie la piedra con



		una toalla de papel o un paño de cocina limpio.
El piloto de control de la calefacción se enciende y se apaga.	Esta es una luz del termostato automático.	La luz permanece encendida hasta que el horno alcanza la temperatura ajustada.

Cocción sobre la piedra

1. Asegúrese, ante todo, de que el mando de control está en la posición de apagado y compruebe el interior del horno para pizzas y asegurarse de que no hay nada dentro, excepto la piedra de hornear.
2. Enchufe el cable de corriente; asegúrese de que la tensión de red disponible es de 230 V. Para encender el horno para pizzas, basta con girar el control de la temperatura de cocción a la posición de calor más alta. La luz indicadora de calor se encenderá, indicando que el horno se está precalentando. Precalentar el horno antes de usarlo le dará mejores resultados de cocción.
3. Ajuste el temporizador a 10 min para el precalentamiento. Al finalizar este tiempo, el horno para pizzas está listo para ser utilizado.
4. Coloque las coberturas sobre la masa precocida o cruda. Asegúrese de que la cobertura no sea ni demasiado extendida ni demasiado gruesa. Además, asegúrese de que no llegue a la resistencia superior o se quemará.
5. Asegúrese de que el horno haya sido precalentado y deslice la pizza sobre la piedra caliente. **¡Precaución!** La piedra para pizza y las asas se calientan mucho. No los toque sin protección hasta que se hayan enfriado completamente.
6. Cierre la tapa del horno, deje el botón giratorio en la posición 5 y deje que la pizza se hornee durante 4–5 min o hasta que se dore. Recuerde que el grosor de la corteza y los ingredientes pueden ser diferentes en cada pizza; por lo tanto, algunas pizzas estarán listas más rápido que otras. Se recomienda abrir la tapa del horno después de 3 min para comprobar el progreso de cocción. Si la pizza no está lista, simplemente cierre la tapa de nuevo y deje que se siga horneando hasta que esté cocida.
7. Si la pizza se hornea demasiado rápido, gire la temperatura de horneado en sentido contrario a las agujas del reloj para reducirla. Para aumentar la temperatura, gire la temperatura de cocción en el sentido de las agujas del reloj a un ajuste más alto.
8. Si desea hornear una base de pizza congelada, déjela descongelar antes de colocarle la cobertura. Una vez descongelada, deslice la pizza directamente sobre la piedra caliente.
9. Asegúrese de que la masa que coloque en la piedra no esté pegajosa. Si está pegada, se recomienda preparar la pizza en una bandeja y luego deslizarla desde allí a la piedra. También puede enharinar la piedra y colocar la pizza directamente sobre ella.
10. Si quiere hornear más pizzas, repite el procedimiento anterior desde el paso 4.

Instrucciones de limpieza

- Con el cuidado adecuado, su horno para pizzas le dará muchos años de disfrute y pizzas. Después de cada uso, desenchufe el horno para pizzas y déjelo enfriar. Tenga cuidado de no tocar ni limpiar la pizzera hasta que todas las piezas se hayan enfriado a temperatura ambiente.
- Utilice sólo un paño húmedo para limpiar el exterior de la pizzera. Nunca sumerja nunca el horno en agua u otros líquidos. Esto podría provocar una descarga eléctrica y/o daños en el aparato.
- No utilice nunca aceite de cocina, agua u otros productos de limpieza para limpiar la piedra. Raspe los restos de comida con una espátula o un cepillo de cerdas duras, y luego limpie la piedra con una toalla de papel o un paño de cocina limpio.
- Nunca utilice la piedra para un uso distinto al previsto. No utilice la piedra como reposador, sino como bandeja. Nunca coloque líquidos sobre la piedra, sin importar esté caliente o fría.
- Extreme las precauciones al abrir el horno para pizzas, ya que el vapor acumulado puede salir rápidamente. Se recomienda el uso de manoplas o guantes de cocina para abrir el horno de pizzas con seguridad.

Diferentes tipos de bases para pizzas

Pizza congelada con complementos

Con el horno para pizzas, podrá preparar rápida y fácilmente su pizza congelada directamente desde el congelador.

1. Ajuste el horno para pizzas en 3
2. Una vez que se haya apagado la luz, coloque la pizza congelada directamente sobre la piedra y cierre la tapa.
3. Deje que la pizza congelada se descongele en el horno para pizzas durante unos 4 min.
4. Una vez descongelada la base, ajuste el horno a 5 y deje cocer la pizza durante unos 5 min.

¿Mezcla para pizza o mezcla para pan?

Utilice si es posible, una mezcla de pan de alta calidad. La mayoría de los paquetes también tienen una receta para la masa de pizza. Por regla general, se calcula un 10 % menos de agua para la masa de pizza que para la de pan.

Pan-pita

El pan pita es una alternativa estupenda y saludable. Está disponible en todos los supermercados y sólo tarda 2–3 min en hornearse en el horno para pizzas.

Emparedados tostados

Estos se pueden hornear en la base de piedra. Simplemente añada su relleno favorito y coloque el pan en la piedra. Cierre la tapa y suba el ajuste. Compruebe después de 3–4 min si el pan está listo. Cuando esté listo, unte el exterior con mantequilla.

Base prefabricada (fresca)

Esta base suele tardar unos minutos más porque es más espesa que otras bases. Reduzca la guarnición para conseguir un tiempo de horneado más rápido.

Base prefabricada (congelada)

Para obtener mejores resultados, primero descongele la base.

1. Para una descongelación rápida, ajuste el horno a 3.
2. Cubra la base congelada con los ingredientes de relleno.
3. Cuando la luz se apague, coloque la pizza congelada ya cubierta con el relleno sobre la base de piedra y cierre la tapa.
4. Después de 2–3 min, ajuste el horno a 5 para hornear la pizza.

Calzone

Esta es otra forma de preparar la pizza. Asegúrese de que el calzone (pizza plegada) no sea demasiado gruesa. Se puede preparar en la piedra o en una bandeja para hornear.

¡Consejo! También puede hacer un calzone de postre añadiendo ricota, bananas picadas, manzanas al vapor, etc. y servir el calzone junto con helado.



Recetas para el horno de pizzas

Cada receta está calculada para una pizza.

Masa simple de base de pizza

Ingredientes

- 7 g levadura seca (un sobre)
- 1 cda azúcar
- ½ cda sal
- 2 tazas de harina regular
- 2 cdas aceite de olivo

Preparación

1. Coloque ¾ de taza de agua tibia, la levadura, el azúcar y la sal en un bol. Mezcle con un tenedor o batidor hasta que los ingredientes se hayan disuelto en el agua. Cubra con un envoltorio plástico y deje reposar en un lugar cálido durante 5 min o hasta que se formen burbujas en la superficie.
2. Añada el aceite a la mezcla de levadura y amase hasta obtener una masa suave, luego pásela a una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Amase durante 10 min o hasta que sea uniforme. Pase a un bol ligeramente engrasado. Cubra con un envoltorio plástico y deje reposar en un lugar cálido de 25 a 30 min o hasta que la masa haya doblado su tamaño.
3. En una superficie de trabajo ligeramente enharinada, presione la masa con el puño y trabájela hasta que quede plana

Pizza con salami picante y albahaca (Pizza salame e basilico)

Ingredientes

- Rodajas de salami picante, p. ej. Soppressata Calabrese
- Pasta de tomate
- Queso mozzarella rallado
- Pimientos rojos asados
- Queso de cabra
- Hojas de albahaca

Preparación

1. Precaliente el horno para pizzas en 5, durante 10 min.
2. Extienda la masa fresca y colóquela en el horno para pizzas.
3. Unte la base de la pizza con pasta de tomate.
4. Distribuya el salami y el pimentón sobre la pizza.
5. Desmenuce el queso de cabra sobre la superficie y cubra con hojas de albahaca.
6. Cierre la tapa y ajuste el horno para pizzas en 5. Hornee la pizza durante unos 3–4 min.

Pizza Antipasto

Ingredientes

- 20 g pesto de albahaca
- 4–5 tomates cereza
- 80 g bolitas de mozzarella (Bocconcini)
- 30 g salami picante

Preparación

1. Unte uniformemente la base de la pizza con el pesto.
2. Reparta los ingredientes del antipasto cortados finamente.



- 20 g espárragos
 - 5–6 aceitunas sin hueso
3. Corte las bolitas de mozzarella en rodajas y repártalas por encima.
 4. Coloque la pizza en el horno para pizzas.
 5. Ajuste el horno a 5 y hornee durante 3–4 min.

Pizza Peperoni

Ingredientes

- 2 cdas puré de tomate
- 226–255 g para una pizza más sabrosa recomendamos bolas de mozzarella o mozzarella de búfalo)
- 56 g pepperoni

Preparación

1. Coloque la masa de pizza en la piedra.
2. Unte la base uniformemente con el puré de tomate, reparta el queso por encima.
3. Reparta el pepperoni uniformemente
4. Cierre la tapa, ajuste el horno a 5 y hornee la pizza durante 3–4 min.
5. Cuando la pizza esté horneada, rocíe un poco de aceite de oliva sobre la pizza horneada.

Pizza marroquí de cordero

Ingredientes

- ⅔ taza de yogur natural bajo en grasa
- zumo de 1 limón
- 2 cdas menta picada
- 181 g lomo de cordero, picado en trozos grandes
- 1½ cdas condimento marroquí
- 1 diente de ajo grande, picado
- ½ cebolla roja picada
- 1 cda piñones
- 8 tomates cereza cortados a la mitad
- 1 cda de cilantro picado

Preparación

1. Mezcle el yogur, 2 cdta de zumo de limón y la menta en un cuenco, sazone con sal y refrigere hasta que vaya a utilizarlo.
2. Ajuste el horno para pizzas a 5 y deje precalentar.
3. Coloque el cordero picado, las especias marroquíes, el ajo, la cebolla roja, la sal marina y la pimienta recién molida en un procesador de alimentos y pique en trozos grandes.
4. Coloque la masa fresca directamente sobre la piedra, extienda la mezcla de cordero, los piñones y los tomates uniformemente por encima. Cierre la tapa y deje el horno para pizzas encendido en 5. Deje que la pizza se hornee durante unos 3–4 min.
5. Espolvoree con el cilantro picado y rocíe con el zumo de limón restante.
6. Complete untando la mezcla de yogurt y menta.

Pizza con Nutella y banana caramelizada

Ingredientes

- masa fresca para pizza
- ¼ de taza de Nutella
- 2 bananas pequeñas
- 2 cds de azúcar moreno
- azúcar en polvo para espolvorear

Preparación

1. Precaliente el horno para pizzas en 5.
2. Extienda la masa y colóquela directamente en el horno.
3. Caliente la Nutella en el microondas y extiéndala uniformemente sobre la masa de la pizza.
4. Cubra con trozos de banana.
5. Espolvoree con azúcar moreno.



6. Cierre la tapa, deje el horno para pizzas en 5 y hornee la pizza durante unos 3–4 min.
7. Espolvoree con azúcar en polvo.
8. Acompañe con pudín o helado de vainilla.

Pizza con pollo Tanduri y rúcula

Ingredientes

- 200 g de filetes de pollo cortados en rodajas finas
- 1½ cdas de pasta de tanduri
- 2 cdas de yogur natural
- 3 cdas de tomates tamizados
- un puñado de queso mozzarella rallado
- un puñado de tomates cherry cortados por la mitad
- hojas de rúcula
- 2 cdas de tzatziki
- 2 cdas de chutney de mango

Preparación

1. Mezcle en un bol los trozos de pollo con la pasta de tanduri y el yogur natural.
2. Precaliente el horno para pizzas en 1.
3. Extienda la masa y colóquela en la piedra caliente, cubra con tomate tamizado y mozzarella.
4. Distribuya el pollo y los tomates de manera uniforme sobre la base de la pizza.
5. Cierre la tapa, ajuste el termostato a 5 y deje que se hornee durante unos 3–4 min.
6. Cubra con rúcula y añada tzatziki.
7. Acompañe con chutney de mango y ensalada mixta.

Pizza Ortolana

Ingredientes

- 1 bol pequeño de verduras de antipasto
- 5 rebanadas de mozzarella fresca
- 3 cdas de tomate tamizado
- un puñado de queso pecorino
- un puñado de hojas de espinaca tiernas
- aceite de oliva virgen extra para rociar

Preparación

1. Precaliente el horno para pizzas en 5.
2. Coloque la masa fresca directamente sobre la piedra, úntela con tomate el tomate tamizado y mozzarella.
3. Cubra la base de la pizza con las verduras y el queso pecorino.
4. Cierre la tapa, deje el horno en 5 y deje que la pizza se hornee durante 3–4 min.
5. Cubra con hojas de espinaca.

Pizza con mariscos (Pizza frutti di mare)

Ingredientes

- 113 g Mozzarella
- 4–5 gambas pequeñas
- 113 g de mezcla de mariscos
- aceite de ajo
- pimienta molida

La mezcla de mariscos está disponible en la pescadería o en puesto de pescado del mercado semanal. Si hay mejillones en la mezcla, primero sáquelos de las conchas.

Preparación

1. Extiende unos trozos de mozzarella sobre la base de pizza preparada.
2. Distribuya los mariscos por encima, rociar con aceite de ajo y sazone con pimienta molida.
3. Procure no cubrir demasiado la pizza; el marisco suelta mucha agua durante la cocción.
4. Coloque la pizza en el horno para pizzas y hornee durante unos 3–4 min. Una vez horneada la pizza, espolvoree con tomillo picado si se desea.

¡Le deseamos buen apetito y que siempre tenga muchas ideas para nuevas recetas de pizza!

Normativa sobre la gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Las directrices de la Unión Europea en materia de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE, 2012/19/EU) ya se aplican a lo establecido sobre este tipo de residuos.

Todos aquellos equipos y dispositivos de WilTec afectados por esta normativa han sido marcados con el símbolo de un contenedor de basura tachado. Este símbolo indica que el aparato no debe ser desechado a través de los residuos domésticos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha sido registrada bajo el número DE45283704 por el organismo competente alemán.

La gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados se realiza, en los países de la Unión Europea, a través de un sistema de recogida especial.

El símbolo que usted encontrará en el producto, o en su embalaje, señala que este no debe de ser desechado de manera normal a través de los residuos domésticos, sino que debe ser entregado para su reciclaje a través de un punto de recogida especial existente para estos aparatos. A través de su contribución con una correcta gestión de este tipo de residuos usted está apoyando y favoreciendo la conservación del medio ambiente y contribuyendo a preservar la salud de sus semejantes. Precisamente, salud y medio ambiente están amenazados por una incorrecta gestión de los residuos.



El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Usted puede encontrar otras informaciones relativas al reciclaje de este producto a través de puntos de información en su municipio, del organismo encargado de la gestión de residuos existente en el mismo, o de la tienda donde usted ha adquirido dicho producto.

Domicilio social:
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12 / 28
D-52249 Eschweiler

AVISO IMPORTANTE:

La reproducción total o parcial, así como cualquier uso comercial que se le pudiera dar a este manual, al todo o alguna de sus partes, solo mediante autorización escrita por parte de la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH.