

Manuale di istruzioni

Forno pizza 62880

toboli



Immagine a scopo rappresentativo, può variare a seconda del modello

Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere e seguire le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.

Con riserva di modifiche tecniche!

Come conseguenza del costante sviluppo del prodotto, illustrazioni, passaggi funzionali e dati tecnici possono essere soggetti a leggere variazioni.



Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Nessuna parte di questo documento può essere copiata o riprodotta in qualunque forma senza previo consenso scritto di WilTec Wildanger Technik GmbH. Tutti i diritti riservati.

WilTec Wildanger Technik GmbH non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori presenti in questo manuale di istruzioni o negli schemi di collegamento.

Sebbene WilTec Wildanger Technik GmbH abbia perseguito ogni sforzo per rendere questo manuale utente completo, corretto e aggiornato, non si esclude la presenza di errori.

Se ha proposte di miglioramento o errori da segnalare, non esiti a contattarci.

Scrivici un'e-mail all'indirizzo:

service@wiltec.info

o utilizzi il nostro modulo di contatto:

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

La versione aggiornata di queste istruzioni è disponibile in più lingue nel nostro shop online, al link:

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

Il nostro indirizzo postale è:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler (Germania)

Se desidera spedire indietro un articolo per la sua sostituzione, riparazione o altro, utilizzate il seguente indirizzo. Attenzione! Per poter garantire una gestione efficiente del reclamo o del reso, contatti il nostro servizio di assistenza prima di effettuare la spedizione.

Reparto resi
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler (Germania)

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

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

Introduzione

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto di qualità. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, prendere sempre alcune precauzioni di sicurezza basilari durante l'utilizzo del prodotto. Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e di assicurarvi di averne compreso il contenuto.

Conservare con cura il presente manuale.

Descrizione

- Cuoce la pizza surgelata in pochi minuti
- Progettato per preparare in pochi minuti pizze con pasta fresca, simili a quelle del ristorante
- Gli elementi riscaldanti cuociono in modo più uniforme pizze croccanti e gustose
- Pietra per pizza rimovibile e ribaltabile, facile da pulire
- Cuoce una pizza croccante in 5 minuti
- Riscalda fino a 400 °C

Istruzioni di sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale con tutte le indicazioni e le avvertenze in esso contenute.
- Nel togliere l'articolo dalla sua confezione, controllare che sia integro e non danneggiato; se ci sono parti danneggiate o mancanti, non deve essere utilizzato. Farlo riparare da un elettricista qualificato.
- Prima di collegare il forno pizza all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella specificata sulla targhetta. Una tensione inadeguata può danneggiare l'unità.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Tenerlo lontano da superfici calde, olio o spigoli vivi. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, il forno pizza non deve essere utilizzato e il cavo deve essere sostituito da un elettricista qualificato.
- Non usare impropriamente il cavo di alimentazione. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'unità dalla corrente. Non trasportare il forno pizza tramite il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio è adatto solo per uso domestico. Usare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. Un uso improprio aumenta il rischio di incidenti. Si declina ogni responsabilità per i danni causati da un uso improprio del dispositivo.
-  Non immergere l'unità, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi. **Rischio di scossa elettrica!**
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di sostanze o gas infiammabili.
- Non posizionare il forno pizza sopra o vicino a un fornello caldo (elettrico o a gas) o su una stufa.
- Non esporre l'unità agli agenti atmosferici. Non usarla all'aperto.
-  **Attenzione! Superfici bollenti!** Le superfici possono diventare bollenti durante il funzionamento. Evitare il contatto con le superfici calde. Le manopole e le maniglie si riscaldano durante la fase di riscaldamento del forno. Utilizzare guanti da forno o pinze per aprire il coperchio dell'apparecchio. **Rischio di ustioni!**
- Se il prodotto viene utilizzato da o vicino a bambini, è necessaria una stretta sorveglianza. Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio e assicurarsi che non tocchino le sue superfici bollenti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete prima della pulizia o quando non è in uso. Prima di conservarlo, assicurarsi che si sia raffreddato completamente.
- Il produttore del forno pizza sconsiglia l'uso di accessori, poiché possono causare lesioni.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
- Il prodotto non è progettato per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.



Uso del forno pizza

- Se si utilizza il forno pizza per la prima volta, leggere le istruzioni contenute in questo manuale. Prima di infornare, mettere in funzione l'unità per 10 minuti con il coperchio chiuso in posizione 4, per riscaldare la pietra a 320 °C. In questo modo si brucerà qualsiasi lubrificante presente sugli elementi riscaldanti del forno e si preriscaldere la pietra per pizza. Ciò non influenzerà le prestazioni del forno e in futuro non ci sarà bisogno di ripetere questo procedimento.
- Non versare mai olio da cucina o acqua direttamente sulla pietra. Quando si cucina con la pietra, la pasta cruda (pizza) va appoggiata direttamente su di essa. Non prestare attenzione se la superficie della pietra presenta piccoli graffi o diventa di un colore più scuro. Ciò è perfettamente normale.
- Non utilizzare mai un coltello o un tagliapizza sulla pietra poiché potrebbero danneggiare la superficie di cottura a grana fine.
- Il forno pizza è progettato per preparare pizze con impasto crudo e basi per pizza congelate. Se si usa una base per pizza congelata, lasciarla scongelare prima di metterla in forno, in modo da ottenere una pizza croccante. Se si usa un impasto crudo, infarinare leggermente la pietra prima di posare l'impasto. Se l'impasto è appiccicoso, per evitare che si attacchi alla pietra, aggiungervi un po' di farina.
- Bisogna usare estrema cautela quando si apre il forno pizza, perché il vapore accumulato al suo interno può fuoriuscire rapidamente. Per garantire la propria sicurezza, si consiglia di usare dei guanti per aprire il forno.
- L'articolo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza solo se sono sotto sorveglianza o se sono state istruite sull'uso del dispositivo e hanno compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
La superficie della pizza è bruciata	Temperatura impostata troppo alta	Se, controllando la pizza, si ha l'impressione che la parte superiore stia cuocendo più velocemente della parte inferiore, riportare il livello del forno a 4 e lasciare che la pizza continui a cuocere senza che la spia del termostato sia accesa. In alternativa, lasciare il coperchio aperto per qualche minuto in modo da poter osservare la pizza mentre cuoce.
La parte inferiore della pizza è bruciata	Temperatura impostata troppo alta	Assicurarsi che il forno sia preriscaldato al livello 5. Quando la luce del forno si spegne, lasciare riposare la pietra per qualche minuto prima di poggiarvi la pizza. Se si cuociono più pizze una dopo l'altra, è meglio lasciare il coperchio aperto per qualche minuto tra una pizza e l'altra e riportare l'impostazione a 4.
Superficie della pietra sporca	Umidità sul lato inferiore della base	Non preoccuparsi se la pietra lascia segni. Più grandi sono i segni, migliore è il gusto della pizza. Raschiare i residui di cibo attaccati sulla pietra con una spatola o una spazzola a setole dure e poi pulire con un tovagliolo di carta o un canovaccio pulito.



La spia di controllo del riscaldamento si accende e si spegne.	Questa è una spia automatica del termostato.	La spia rimarrà accesa finché il forno non avrà raggiunto l'impostazione di temperatura desiderata.
--	--	---

Cuocere sulla pietra

1. Per prima cosa, assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione "Off" e poi dare una rapida occhiata all'interno del forno pizza per assicurarsi che non ci sia nulla al suo interno oltre alla pietra refrattaria.
2. Inserire il cavo di rete; assicurarsi che la tensione di rete disponibile sia 230 V. Per accendere il forno pizza, basta girare la manopola della temperatura sull'impostazione di calore più alta. La spia del calore si accende, indicando che il forno si sta riscaldando. Preriscaldare il forno prima dell'uso vi darà migliori risultati di cottura.
3. Impostare il timer su 10 min per eseguire il preriscaldamento. Successivamente, il forno pizza è pronto per l'uso.
4. Aggiungere i condimenti; questi non devono essere troppo grandi o troppo spessi. Inoltre, il condimento deve essere sempre al di sotto della serpentina di riscaldamento superiore, per evitare che si bruci.
5. Assicurarsi che il forno sia preriscaldato e far scivolare la pizza sulla pietra riscaldata. **Attenzione!** La pietra refrattaria e le maniglie saranno estremamente calde. Non toccarle mai fino a quando non si saranno raffreddate.
6. Chiudere il coperchio del forno e lasciare la manopola su "5"; lasciare cuocere la pizza per 4–5 minuti, o fino a ottenere il grado di cottura desiderato. Tenere presente che lo spessore della crosta e la consistenza del condimento possono variare da pizza a pizza. Ciò significa che alcune pizze sono pronte più velocemente di altre. Si consiglia di aprire il coperchio del fornello dopo 3 minuti, per controllare l'avanzamento della cottura. Se la pizza non è ancora pronta, richiudere il coperchio e lasciarla fino a quando non si è raggiunto il grado di cottura desiderato.
7. Se la pizza cuoce troppo in fretta, impostare una temperatura di cottura più bassa girando l'apposita manopola in senso antiorario. Per aumentare la temperatura, girare la manopola in senso orario.
8. Se si vuole cuocere una base per pizza congelata, lasciare scongelare la pasta prima di usarla. Una volta scongelata, spostare la pizza direttamente sulla pietra riscaldata.
9. Assicurarsi che l'impasto da mettere sulla pietra non sia appiccicoso. In caso contrario, si consiglia di preparare la pizza su un vassoio e poi trasferirla sulla pietra. Si può anche infarinare la pietra e mettere la pizza direttamente su di essa.
10. Se si vogliono cuocere più pizze, ripetere il processo descritto al punto 4.

Istruzioni per la pulizia

- Con una manutenzione adeguata, il forno vi offrirà per molti anni il piacere di un'ottima pizza. Dopo ogni utilizzo, staccare la spina del fornello e lasciarlo raffreddare. Non toccare o pulire l'unità finché tutte le parti non si saranno raffreddate a temperatura ambiente.
- Usare solo un panno umido per pulire l'esterno del fornello. Non immergerlo mai in acqua o altri liquidi. Questo potrebbe causare scosse elettriche e/o danni al dispositivo.
- Non usare mai olio da cucina, acqua o altri detersivi per pulire la pietra! Raschiare i residui di cibo attaccati sulla pietra con una spatola o una spazzola a setole dure e poi pulire con un tovagliolo di carta o un canovaccio pulito.
- Non utilizzare mai la pietra per scopi diversi da quelli previsti. Non utilizzare la pietra come sottopentola o come piano d'appoggio. Non versare mai liquidi sulla pietra calda o fredda.
- Nell'aprire il fornello, usare estrema cautela perché il vapore accumulato al suo interno può fuoriuscire rapidamente. Per garantire la sicurezza quando si apre il forno per pizza, si raccomanda l'impiego di presine o guanti da forno.



Tipi di base per pizza

Pizza congelata con condimenti

Con il forno pizza è possibile preparare la pizza surgelata rapidamente e facilmente direttamente dal congelatore.

1. Impostare il forno sul livello 3.
2. Una volta spenta la spia, posizionare la pizza surgelata direttamente sulla pietra e chiudere il coperchio.
3. Lasciare scongelare la pizza nel forno per circa 4 minuti.
4. Una volta che la base si è scongelata, portare l'impostazione su 5 e cuocere per circa 5 minuti.

Preparato per pizza o preparato per pane?

È meglio usare un impasto per il pane di alta qualità. Nella maggior parte delle confezioni si trova anche una ricetta per la pasta della pizza. Di norma, si dovrebbe usare il 10 % in meno di acqua.

Pane pita

La pita è un'ottima alternativa salutare. È disponibile in qualsiasi supermercato e si cuoce nel forno pizza in soli 2–3 minuti.

Toasts

Possono essere cotti sulla base in pietra. Basta aggiungere il ripieno e poggiare il pane sulla pietra. Chiudere il coperchio e alzare la temperatura. Controllare il pane dopo 3–4 minuti. Quando è pronto, spennellate l'esterno del sandwich tostato con del burro.

Base precotta (fresca)

Di solito richiede qualche minuto di cottura in più perché la base è più spessa. Usare meno condimento per velocizzare il tempo di cottura.

Base precotta (congelata)

Per ottenere un risultato ottimale, la base deve essere scongelata.

1. Per uno scongelamento rapido, impostare il forno su 3.
2. Condire la base congelata.
3. Appena la spia si spegne, appoggiare la pizza surgelata condita sulla base di pietra e chiudere il coperchio.
4. Dopo 2–3 minuti, spostare l'impostazione su 5 per cuocere la pizza.

Calzone

Un altro modo di preparare la pizza. Assicurarsi che i calzoni non siano troppo spessi. Si possono cuocere sulla pietra o in una teglia.

Suggerimento! Si possono fare anche i calzoni dolci aggiungendo ricotta, banana, mele cotte, ecc. e servendoli poi con il gelato.

Ricette per il forno pizza

Gli ingredienti indicati nelle ricette servono alla preparazione di 1 pizza

Impasto semplice per pizza

Ingredienti

- 7 g di lievito in polvere (una bustina)
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- ½ cucchiaino di sale
- 2 tazze di farina normale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione

1. Mescolare in un contenitore $\frac{3}{4}$ tazze di acqua calda, la farina, il lievito, lo zucchero e il sale. Sbattere con una forchetta fino a quando gli ingredienti non sono sciolti. Coprire con una pellicola trasparente. Lasciare lievitare in un luogo caldo per 5 min o aspettare che si formino delle bolle in superficie.
2. Aggiungere l'olio alla miscela di lievito; impastare fino ad ottenere un impasto morbido; poi metterlo su una superficie leggermente infarinata. Lavorare l'impasto per 10 min o finché non diventa elastico. Trasferirlo in una ciotola leggermente unta. Coprire con la pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo caldo per 25–30 min, o aspettare che l'impasto sia raddoppiato.
3. Pressare l'impasto con il pugno. Lavorarlo su una superficie leggermente infarinata fino a renderlo liscio.

Pizza salame piccante e basilico

Ingredienti

- fette di salame piccante (es. soppressata calabrese)
- concentrato di pomodoro
- mozzarella sminuzzata
- peperoni rossi arrostiti
- formaggio di capra
- foglie di basilico

Preparazione

1. Preriscaldare il forno impostandolo su 5 per 10 min.
2. Stendere la pasta fresca e posarla nel forno pizza.
3. Ricoprire la base della pizza con il concentrato di pomodoro.
4. Disporre il salame e i peperoni sulla pizza.
5. Spargere il formaggio di capra e la mozzarella (entrambi sminuzzati) e aggiungere le foglie di basilico.
6. Chiudere il coperchio e avviare il forno in posizione 5. Cuocere la pizza per circa 3–4 min.

Pizza antipasti

Ingredienti

- 20 g di pesto alla genovese
- 4–5 pomodori ciliegini
- 2 teste di carciofi
- 80 g bocconcini di formaggio
- 30 g di salame piccante
- 20 g di asparagi
- 5–6 olive snocciolate

Preparazione

1. Cospargere di pesto la base per la pizza con un cucchiaino
2. Aggiungere gli ingredienti dell'antipasto tagliati.
3. Affettare i bocconcini di formaggio e metterli sulla pizza.
4. Trasferire la pizza pronta da cuocere nel forno.
5. Impostare su 5 e cuocere per 3–4 min.

Pizza ai peperoni

Ingredienti

- 2 cucchiaini di salsa passata
- 226–255 g di mozzarella (per una pizza più gustosa usare i bocconcini di mozzarella o la mozzarella di bufala)
- 56 g di peperoni

Preparazione

1. Posizionare l'impasto della pizza sulla pietra.
2. Versare la salsa di pomodoro sulla base. Aggiungere il formaggio a proprio gradimento.
3. Distribuire uniformemente i peperoni sulla base.
4. Chiudere il coperchio e cuocere per 3–4 min con la temperatura impostata su 5.
5. Una volta che la pizza è cotta, aggiungere un filo di olio d'oliva vergine.

Pizza marocchina all'agnello

Ingredienti

- $\frac{2}{3}$ tazze di yogurt bianco magro
- succo di 1 limone
- 2 cucchiaini di menta tritata
- 181 g di lombata d'agnello, tagliata grossolanamente
- 1 e $\frac{1}{2}$ cucchiaino di spezie marocchine
- 1 spicchio d'aglio grande tritato
- $\frac{1}{2}$ cipolla rossa tritata
- 1 cucchiaino di pinoli
- 8 pomodori ciliegini tagliati a metà
- 1 cucchiaino di coriandolo tritato

Preparazione

1. Mescolare lo yogurt, 2 cucchiaini di succo di limone e la menta in una ciotola. Condire con sale a piacere. Mettere in frigo fino al momento dell'uso.
2. Preriscaldare il forno pizza con la temperatura impostata su 5.
3. Mettere i pezzi di agnello, il condimento marocchino, l'aglio, la cipolla rossa, il sale marino e il pepe macinato fresco in un robot da cucina e tritare fino a ottenere un composto grossolano.
4. Disporre la pasta fresca direttamente sulla pietra refrattaria e cospargere la base della pizza con il composto di agnello, i pinoli e i pomodori. Chiudere il coperchio e accendere il forno pizza sul livello 5. Cuocere la pizza per circa 3 o 4 min.
5. Cospargere con il coriandolo tritato e irrorare con il succo di limone rimanente.
6. Servire con lo yogurt alla menta.

Pizza con crema alle nocciole e banana caramellata

Ingredienti

- pasta per pizza fresca
- ¼ di tazza di crema alle nocciole
- 2 banane piccole
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- zucchero a velo da spolverare

Preparazione

1. Preriscaldare il forno impostandolo al livello 5.
2. Stendere la pasta fresca e posizionarla nel forno pizza.
3. Riscaldare la crema alle nocciole nel microonde e distribuirla uniformemente sulla base.
4. Coprire con la banana affettata.
5. Cospargere con lo zucchero di canna
6. Chiudere il coperchio, accendere il forno impostato su 5 e cuocere per circa 3–4 min.
7. Spolverare con lo zucchero a velo.
8. Servire con budino o gelato alla vaniglia.

Pizza con pollo tandoori e rucola

Ingredienti

- 200 g di filetti di pollo, tagliati a fettine sottili
- 1 cucchiaino e mezzo di pasta tandoori
- 2 cucchiaini di yogurt naturale
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro
- una manciata di mozzarella sminuzzata
- una manciata di pomodorini tagliati a metà
- foglie di rucola
- 2 cucchiaini di salsa tzatziki
- 2 cucchiaini di Chutney di mango

Preparazione

1. Mettere la pasta tandoori, il pollo e lo yogurt naturale in una ciotola. Mescolare per ricoprire.
2. Preriscaldare il forno pizza sul livello 1.
3. Stendere la pasta e metterla sulla pietra riscaldata, ricoprire con la passata di pomodoro e la mozzarella.
4. Aggiungere il pollo e i pomodorini.
5. Chiudere il coperchio, impostare su 5 e cuocere per circa 3 o 4 min.
6. Ricoprire con la rucola e irrorare con lo tzatziki.
7. Servire con lo Chutney di mango e foglie di insalata mista.

Pizza Ortolana

Ingredienti

- un barattolo piccolo di verdure grigliate
- 5 fette di mozzarella fresca
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro
- una manciata di pecorino
- una manciata di foglie tenere di spinaci
- olio extravergine di oliva per insaporire.

Preparazione

1. Preriscaldare il fornello per la pizza su 5. Lasciar sgocciolare l'antipasto su un piatto rivestito di carta da cucina.
2. Posizionare la pasta fresca direttamente sulla pietra refrattaria, ricoprire con la passata di pomodoro e la mozzarella fresca.
3. Ricoprire la base della pizza con l'antipasto e il pecorino.
4. Chiudere il coperchio e accendere il forno pizza impostato su 5; cuocere per circa 3–4 min.
5. Ricoprire con le foglie di spinaci.



Pizza ai frutti di mare

Ingredienti

- 113 g di mozzarella
- 4–5 gamberetti piccoli
- 113 g di frutti di mare misti
- olio all'aglio
- pepe macinato grosso

Preparazione

1. Mettere un po' di mozzarella a pezzetti sulla base della pizza già preparata.
2. Cospargere con i frutti di mare, un filo di olio all'aglio e il pepe.
3. Fare attenzione a non eccedere troppo con gli ingredienti, perché i frutti di mare rilasciano molta acqua.
4. Trasferire la pizza nel fornello e cuocere per circa 3–4 min. Una volta che la pizza è cotta, si può aggiungere del timo tritato.

**Può divertirsi a condire la pizza come vuole.
Buon appetito!**

Istruzioni per lo smaltimento

La direttiva europea sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE, 2012/19/UE) è stata messa in atto attraverso la legge sull'elettricità.

Tutti i dispositivi elettrici WilTec a cui fa riferimento la RAEE sono contrassegnati con il simbolo di una pattumiera barrata. Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici.

WilTec Wildanger Technik GmbH è iscritta presso l'autorità tedesca EAR con il numero di registrazione RAEE DE45283704.

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (attuato nei Paesi dell'Unione Europea e in altri Paesi europei con un sistema di raccolta speciale per questi dispositivi).

Il simbolo sul dispositivo o sulla sua confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere consegnato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Attraverso il corretto smaltimento di questo prodotto, contribuisce a proteggere l'ambiente e la salute di coloro che vi circondano. Lo smaltimento errato mette in pericolo l'ambiente e la salute.



Il riciclaggio dei materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il servizio di smaltimento dei rifiuti urbani o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

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

Avvertenza importante:

La riproduzione, anche parziale, e qualsiasi uso commerciale di questo manuale sono ammessi solo previa autorizzazione scritta di WilTec Wildanger Technik GmbH.