

Mode d'emploi

Four à pizza à gaz 63448

toboli

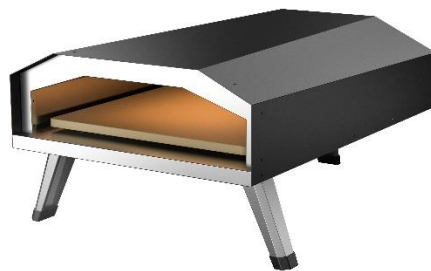


Illustration similaire, peut varier selon le modèle

Veillez lire et respecter le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant la mise en service.

Sous réserve de modifications techniques !

En raison du développement constant, les illustrations, les étapes de fonctionnement ainsi que les données techniques peuvent varier légèrement.



Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Aucune partie de ce document ne peut être copiée ou reproduite sous une autre forme sans autorisation écrite préalable. Tous droits réservés.

La société WilTec Wildanger Technik GmbH décline toute responsabilité en cas d'erreurs dans ce manuel d'utilisation ou dans les schémas de raccordement.

Bien que WilTec Wildanger Technik GmbH ait tout mis en œuvre pour que ce manuel d'utilisation soit complet, précis et à jour, une marge d'erreur peut néanmoins subsister.

Si vous trouviez une erreur ou si vous désiriez nous communiquer des suggestions quant aux améliorations à apporter, n'hésitez pas à nous contacter. Vos messages seront les bienvenus !

Pour tout renseignement, écrivez-nous à l'adresse électronique suivante :

service@wiltec.info

Ou bien utilisez le formulaire de contact qui figure dans le lien suivant :

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

La version actuelle de ce manuel d'utilisation est disponible dans plusieurs langues dans notre boutique en ligne. Cliquez sur le lien ci-dessous :

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

Pour un envoi par voie postale de vos réclamations, notre service après-vente se tient à votre disposition à l'adresse suivante :

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Pour le retour de votre marchandise en vue d'un échange, d'une réparation ou autre, veuillez utiliser également l'adresse suivante. **Attention !** Ne renvoyez jamais la marchandise sans l'accord préalable de notre SAV. Autrement, l'envoi sera refusé à la réception.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

À votre écoute et joignable via :

E-mail : **service@wiltec.info**
Tél : +49 2403 977977-4 (équipe francophone)
Fax : +49 2403 55592-15

Introduction

Merci d'avoir opté pour ce produit de qualité. Afin de réduire tout risque de blessure, nous vous prions de toujours prendre quelques mesures de sécurité de base lors de l'utilisation de cet article. Veuillez lire attentivement ce manuel et vous assurer de l'avoir bien compris. Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr.

Données techniques

Type de gaz	Propane
Nombre des brûleurs	1
Taille de la buse d'injection du brûleur (mm)	0,8g
Consommation totale de gaz	4 kW, G30 : 291 9/h, G31 : 286 9/h
Pression de gaz (kPA)	4,0
Durée de réchauffement (min)	12 (à 350 °C)
Dimensions (mm)	440×730×255
Hauteur de la chambre de cuisson (mm)	135
Hauteur de l'ouverture de la chambre de cuisson (mm)	255
Surface de cuisson (mm)	330×330

Consignes de sécurité



S'utilise **exclusivement** à l'extérieur !

Lire le mode d'emploi avant toute utilisation !

AVERTISSEMENT : Les surfaces extérieures peuvent devenir très chaudes. **Tenez les enfants à l'écart !**

Le four s'utilise **exclusivement** à 50 mbar de pression de gaz !

Ne pas utiliser d'autres adapteurs !

Ce mode d'emploi contient une liste de toutes les pièces nécessaires à l'utilisation sûre de l'appareil et des instructions pour le montage correct du produit et le raccordement des pièces et des accessoires. Il décrit également la procédure appropriée pour le test de fuite. Lisez **toutes** les consignes de sécurité et les avertissements avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Suivez toujours **toutes** les instructions.

Informations générales

- Lors du déballage, vérifiez l'appareil pour trouver des dommages. Assurez-vous qu'il est en bon état de fonctionnement.
- N'utilisez le four que pour l'usage indiqué dans ce manuel. Toute utilisation incorrecte peut provoquer des dommages et des blessures.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation comme radiateur ; ne l'utilisez jamais comme un tel.
- La consommation d'alcool, de drogues ou de médicaments peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler ou à utiliser correctement et en toute sécurité le four à pizza.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques toujours éloignés de l'appareil.
- Veuillez ne pas exposer l'appareil à des coups et à d'autres charges.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ce four à pizza est destiné et approprié au seul usage privé.
- Éteignez le brûleur de l'appareil et l'alimentation en gaz en cas de pluie, de neige, de grêle ou d'autres précipitations. Nous vous déconseillons vivement de déplacer l'appareil.
- Gardez le tuyau de gaz à l'écart des surfaces chauffées. Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il présente des signes d'usure, de déchirure, de fissures ou de fuites, vous devez le remplacer avant d'utiliser à nouveau l'appareil. Pour remplacer le tuyau, choisissez un tuyau conforme aux réglementations en vigueur et doté des raccords appropriés.



Remarques sur l'utilisation

Entretenu correctement, votre four assurera un fonctionnement sûr et fiable. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez le four car il peut devenir très chaud et il y a un risque accru pour la sécurité. Par conséquent, respectez les mesures de base telles que les suivantes :

- Les enfants doivent être surveillés en tout temps lorsqu'ils se trouvent à proximité du four. Ne laissez pas les enfants se tenir debout, s'asseoir ou jouer à proximité du four.
- Portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez l'appareil. Évitez les vêtements trop larges. Évitez par surcroît les tissus synthétiques, qui sont hautement inflammables.
- Ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec le brûleur ou d'autres surfaces chaudes. Les matériaux pourraient s'enflammer et causer de graves blessures.
- Accordez toute votre attention à ce que vous faites lorsque vous allumez le brûleur.
- Lorsque vous utilisez le four, ne touchez jamais sa face extérieure, la pierre à pizza ou la zone immédiate autour du four car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- N'utilisez pas le four pour rôtir des viandes très grasses ou d'autres produits qui augmentent les flammes hautes.
- Gardez la zone autour du four exempte de matériaux combustibles (p. ex. de l'essence ou des briquets à charbon).
- Assurez-vous que la circulation de l'air n'est pas interrompue.
- N'utilisez jamais le four par vent fort.
- Le fond du four devient très chaud. Par conséquent, ne placez jamais le four sur des surfaces contenant des matériaux inflammables (p. ex. des nappes).
- Ne déplacez pas le four pendant son utilisation. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- L'appareil peut être chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tous les autres travaux de réparation ne doivent être effectués que par un spécialiste.

Remarques sur le site d'installation

- L'appareil est **uniquement** destiné à une utilisation en extérieur.
- Il ne doit pas être utilisé dans des bâtiments, des garages ou d'autres pièces fermées. Il ne doit pas non plus être utilisé sur ou sous les balcons ou les terrasses des appartements.
- Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans un camping-car.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des endroits où il y a aussi des matériaux de construction ou des surfaces inflammables exposés. Le four doit avoir une distance de sécurité minimale de 3 m par rapport à ces matériaux.
- La distance de sécurité minimale entre les faces latérales de l'appareil et une construction inflammable est de 1 m. La distance de sécurité minimale entre la face arrière de l'appareil et une construction inflammable est également de 1 m.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de liquides ou de gaz inflammables.
- Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plate et stable. Une surface de bitume n'est pas appropriée.

Remarques sur l'alimentation en gaz

- La bouteille de gaz utilisée doit correspondre aux prescriptions et aux normes nationales en vigueur.
- Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur et hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être stockées dans des bâtiments, des garages ou d'autres pièces fermées.
- Les régulateurs de pression et les tuyaux utilisés doivent correspondre aux réglementations nationales en vigueur.



- La bouteille doit être connectée de manière que les vapeurs puissent s'échapper pendant le fonctionnement de la bouteille.
- Placez le capuchon de protection sur la sortie du robinet de la bouteille de gaz lorsque la bouteille de gaz n'est pas utilisée. Pour ce faire, utilisez exclusivement le capuchon de protection adapté à la valve de la bouteille. Un autre capuchon de protection peut provoquer une fuite de gaz.
- Contrôlez le tuyau à gaz avant d'ouvrir le robinet à gaz. Lorsque vous trouvez que le tuyau est déchiré ou usé, il doit être remplacé avant toute réutilisation de l'appareil.
- Assurez-vous de visser un régulateur de pression sur la bouteille de gaz. Avant d'allumer l'appareil, vérifiez l'étanchéité des raccords du tuyau et du régulateur avec une solution savonneuse (voir également « Test d'étanchéité » ci-dessous).
- Respectez les réglementations locales lors de l'installation de la bouteille de gaz.
- Au cas où un feu de graisse naîtrait, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les sapeurs-pompiers. Un extincteur d'incendie de classe BC ou ABC pourrait éventuellement endiguer le feu.

 **Avertissement !**

1. Ne stockez pas de bouteilles de gaz sous l'appareil ou à proximité immédiate.
2. Utilisez uniquement des bouteilles remplies gravimétriquement dans une entreprise spécialisée.
3. Les bouteilles de gaz doivent être munies d'un dispositif anti-débordement (OPD).
4. Ayez soin de suivre les instructions des points 1 et 2 soigneusement. Si vous ne les respectez pas, des feux peuvent naître, qui entraînerait des blessures graves ou même la mort.

 **Avertissement !**

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. En cas d'incendie, n'approchez pas de l'appareil et appelez immédiatement les sapeurs-pompiers. Au cas où un feu de graisse naîtrait, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau !

 **Avertissement !**

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toutes les flammes nues.
3. Si l'odeur de gaz persiste, n'approchez plus de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les sapeurs-pompiers.

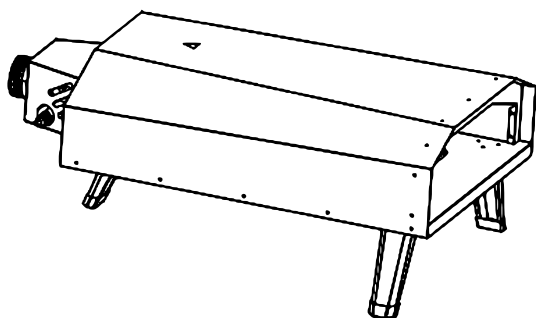
 **Avertissement !**

Tout non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, des explosions ou des brûlures, qui pourraient causer des dommages, des blessures, voire la mort.

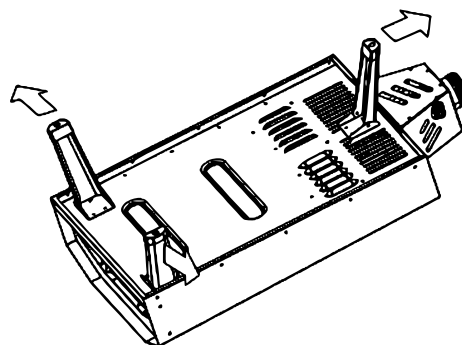
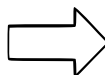
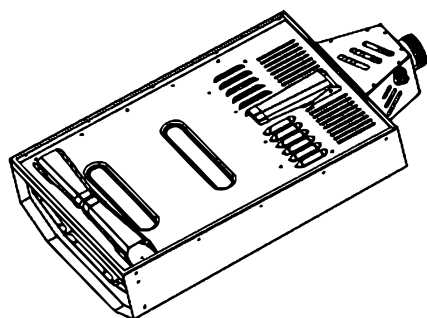
Assemblage

Avant l'assemblage, assurez-vous qu'aucun composant n'est manquant. N'essayez pas d'assembler l'appareil au cas où des composants seraient manquants ou endommagés. Contactez le service à la clientèle pour recevoir des pièces de rechange.

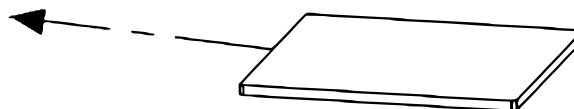
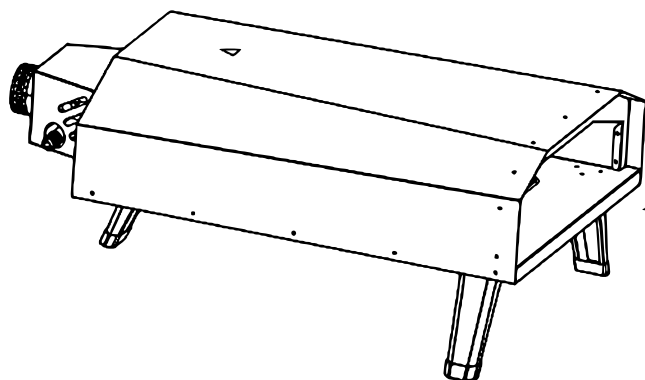
Sont inclus dans le contenu de la livraison : le four à pizza (à gauche) et la pierre à pizza (à droite).



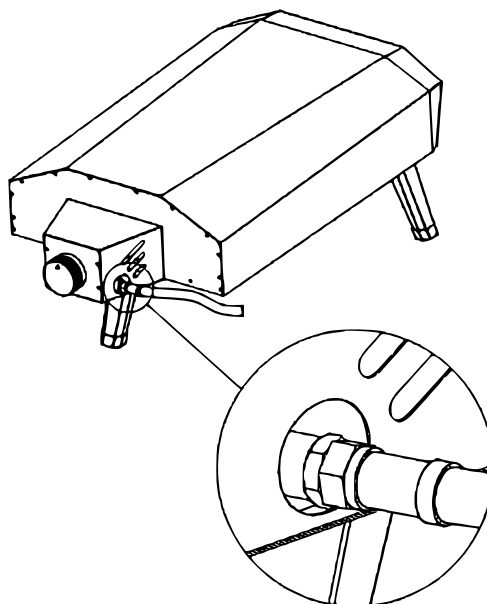
1. Dépliez les pattes.



2. Placez la pierre à pizza dans le four.



Note ! Le tuyau de gaz doit s'connecter soigneusement au filet à droite. Le tuyau et le réducteur de pression ne font pas partie de la livraison ; vous devrez les acheter séparément. Pour faire fonctionner le four à pizza, il faudra un réducteur de pression de 50 mbar.



3. Connectez la bouteille de gaz.

Note ! La fente de supervision vous permet d'observer la flamme.

Connexion de la bouteille de gaz

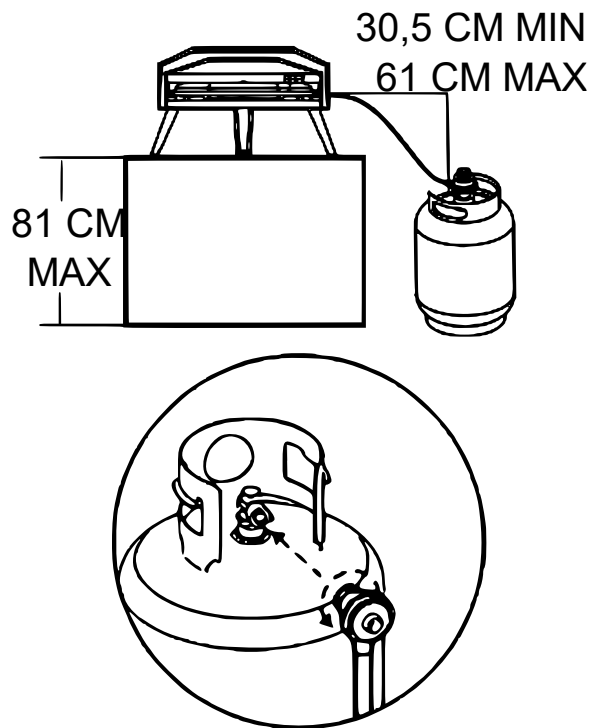
Bouteilles de gaz (kg)	5	8	11
Diamètre extérieur (mm)	229	300	300
Hauteur avec capuchon de protection (mm)	505	465	600
Capacité (ℓ)	11,8	19,6	27,7
Poids total (kg)	env. 11	env. 16	env. 22

Les bouteilles de gaz de 5 kg, de 8 kg et de 11 kg sont remplies de butane ou de propane. En principes, les deux gaz sont appropriés pour faire fonctionner un barbecue à gaz ou un four à pizza. Il y a une différence qui se fait remarquer en hiver : le point d'ébullition du butane (le point où le gaz commence à s'évaporer) est de ± 0 °C. Par conséquent, ce gaz ne peut être utilisé à des températures plus basses. Le point d'ébullition du propane étant de -42 °C, ce gaz peut être utilisé en hiver sans aucun problème.

Nous voudrions conseiller l'utilisation de propane aux amateurs de la cuisine extérieure qui ne veulent pas renoncer à leur pizza parfaite même en hiver.

⚠ Avertissement !

- Assurez-vous que la bouteille de gaz est toujours debout.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz doit être coupée.
- La bouteille utilisée doit être pourvue d'une manchette qui protège la valve de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et la bouteille de gaz est de 100 cm environ.
- La garniture de gaz de cet appareil est pourvue d'un filet à gauche.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est complètement fermée avant de visser le régulateur de pression le plus possible sur la valve de la bouteille de gaz.



Pour connecter la bouteille de gaz, suivez les étapes suivantes :

1. Assurez-vous que la valve est réglée sur FERMÉE (OFF).
2. La valve du brûleur doit aussi se trouver en position FERMÉE.
3. Contrôlez la valve, la connexion et le régulateur de pression. Enlevez les traces de saleté et contrôlez le tuyau pour détecter des dommages.
4. Lorsque vous vissez le régulateur de pression sur la valve, serrez l'écrou jusqu'à l'arrêt dans le sens horaire et à la main. N'utilisez pas de clé de serrage ; ceci endommagerait l'écrou du raccord rapide et entraînerait une situation dangereuse.
5. Ouvrez la valve de bouteille de gaz complètement en le tournant en sens antihoraire.
6. Avant d'allumer le four, contrôlez l'étanchéité de toutes les connexions de tuyaux en utilisant de la solution savonneuse.
7. Fermez immédiatement la valve lorsque vous détectez une fuite. N'utilisez pas le four avant sa réparation faite par le fournisseur de gaz local.

Déconnexion de la bouteille de gaz

1. Fermez la valve du brûleur du four. Assurez-vous que le four a pu refroidir.
2. Ensuite, fermez la valve de la bouteille de gaz en la tournant en sens horaire jusqu'à l'arrêt.
3. Puis déconnectez le régulateur de pression de la valve de la bouteille de gaz en tournant l'écrou du raccord rapide en sens antihoraire.
4. Placez le capuchon de protection sur la valve de la bouteille de gaz lorsque vous n'utilisez pas la bouteille.

Test d'étanchéité

L'étanchéité des connexions de gaz de cet appareil a été testée avant la mise en emballage et l'expédition. Toutefois, un autre test doit être fait sur le site d'utilisation de l'appareil. Avant d'utiliser le four, contrôlez les connexions. Si à tout moment vous sentez une odeur de gaz, arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil et vérifiez l'ensemble du système à la recherche de fuites.

⚠ Avertissement !

- Pendant le test d'étanchéité, il est interdit de fumer !

- Ne faites jamais le test d'étanchéité avec une flamme nue !
- N'effectuez le test d'étanchéité qu'à l'extérieur et non à proximité de sources d'inflammation !



Risque d'incendie ou d'explosion !

- Effectuez le test d'étanchéité très soigneusement. Des fuites non remarquées peuvent entraîner des incendies qui ne sont plus contrôlables lorsque le four à gaz est en fonctionnement. De graves dommages matériels et de graves blessures peuvent en résulter.

Préparatifs

- Assurez-vous que la totalité du matériau d'emballage a été enlevée de l'appareil.
- Préparez une solution savonneuse (du liquide vaisselle et de l'eau mélangés à parts égales).
- Il vous faudra un atomiseur, un pinceau ou un chiffon pour appliquer la solution sur les garnitures.
- Au lieu de la solution savonneuse, vous pourrez aussi utiliser un aérosol détecteur de fuites.

Test

1. Désactivez le brûleur.
2. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz complètement en la tournant en sens antihoraire.
3. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords des tuyaux. S'il se produisent des bulles au niveau des raccords des tuyaux, cela veut dire qu'il peut y avoir une fuite.
4. En cas de fuite, refermez aussitôt la valve de la bouteille de gaz. Serrez les raccords qui fuient.
5. Réouvrez le gaz et retestez l'endroit.
6. Si des bulles persistent à indiquer des fuites, refermez l'alimentation en gaz et contactez un expert.

Utilisation

La puissance du brûleur est de 4 kW.

Préparatifs

1. Assurez-vous que le test d'étanchéité du four et des raccords des tuyaux a été effectué et que le four lui-même a été mis en place correctement. Ne mettez l'appareil en fonctionnement qu'après que tous les raccords ont été testés et qu'aucune fuite n'a été détectée.
2. Enlevez tout le matériau d'emballage restant.
3. Suivez toutes les instructions suivantes pour allumer le brûleur.

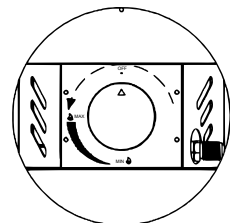


Attention !

Tenez le visage et les mains le plus loin possible de l'appareil lorsque vous l'allumez.

Allumage

1. Assurez-vous que le bouton tournant du brûleur a été réglé sur ÉTEINT (OFF). Puis tournez la valve de la bouteille de gaz en sens antihoraire pour démarrer l'alimentation en gaz.
2. Appuyez sur le bouton tournant et tournez-le lentement et en sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic qui indique l'allumage du brûleur.
3. Au cas où le brûleur ne s'allumerait pas, réglez le bouton tournant sur ÉTEINT, attendez pendant 5 min et réessayez.



Pierre à pizza

- N'utilisez pas la pierre sur des flammes nues.
- N'exposez pas la pierre à des variations de température excessives. Ne posez pas d'aliments surgelés sur la pierre chaude.
- La pierre est délicate. Elle peut se briser si elle est exposée à des coups ou qu'elle tombe.



- La pierre devient très chaude pendant le fonctionnement et le restera pendant un certain temps après le fonctionnement.
- Ne refroidissez pas la pierre avec de l'eau.
- Séchez la pierre avant la réutilisation après l'avoir nettoyée à de l'eau. Vous pouvez la sécher dans un four traditionnel pendant 2 heures à une température de 60 °C.

Nettoyage et entretien

- Attendez que le four à pizza et le brûleur ne refroidissent avant de le nettoyer. **Risque de brûlure !**
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz et le bouton tournant ont été réglés sur ÉTEINT avant de vous mettre au nettoyage.
- N'exposez le four ni aux rayons directs du soleil ni à des conditions environnementales exigeantes telles que la pluie, la neige ou le vent.

Stockage

- Stockez le four à pizza hors des rayons directs du soleil.
- Gardez le four à l'intérieur pendant une période de non-utilisation.
- Attendez que l'appareil ait refroidi complètement avant de le déplacer
- L'extérieur du four à pizza peut se décolorer avec le temps ; ceci, cependant, ne nuit aucunement à son bon fonctionnement.
- L'appareil peut exclusivement être stocké à l'intérieur avec la bouteille de gaz déconnectée de l'appareil. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées dans des bâtiments, des garages ou d'autres pièces fermées. Gardez l'appareil toujours hors de la portée des enfants.
- Les araignées et les insectes peuvent s'installer dans le brûleur de l'appareil, ce qui troublerait le flux de gaz. Par conséquent, contrôlez le brûleur au moins une fois par an.

Dépannage



Attention !

Au cas où le four à pizza présenterait des dysfonctionnements ou des pannes, éteignez-le aussitôt. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et demandez à une personne qualifiée de le réparer.

Problème	Cause possible	Solutions
Incapacité du brûleur de s'allumer	Aucun flux de gaz	Vérifier le niveau de gaz dans la bouteille de gaz.
	Connexion insuffisante de l'écrou-raccord et du régulateur	Serrer l'écrou-raccord d'une demi rotation – d'une rotation trois-quarts au maximum – jusqu'à l'arrêt. – Serrer uniquement à la main ! Ne pas utiliser d'outil !
	Troubles du flux de gaz	Nettoyer le brûleur.
	Déconnexion du brûleur et de la valve	Reconnecter le brûleur et la valve.
	Erreur de montage	Suivre les instructions du mode d'emploi.
Réduction subite du flux de gaz / flamme faible	Manque de gaz	– Vérifier le niveau de gaz dans la bouteille de gaz.



		<ul style="list-style-type: none"> – Éteindre l'appareil à l'aide du bouton tournant. Attendre pendant 30 s, puis réallumer le four. – Au cas où la flamme resterait faible, régler le bouton tournant sur ÉTEINT, dévisser la valve de la bouteille de gaz. Démonter le régulateur de gaz, le reconnecter. – Effectuer un test d'étanchéité. Réouvrir la valve de gaz, attendre pendant 30 s, réallumer le four.
Extinction de la flamme	Présence de grand vent ou de bourraques	Retourner le four pour que sa face avant ouverte ne soit plus dirigée vers le vent.
	Manque de propane	Remplacer la bouteille de gaz. Voir aussi « Réduction subite du flux de gaz ».
Flammes hautes	Dépôts de graisse	Nettoyer le four.
	Viande très grasse	Enlevez la graisse avant la cuisson.
	Température de cuisson trop élevée	Réduire la température.
	Excès de farine sur la surface de cuisson	Enlever l'excès de farine.
Rebondissements de flammes (présence de feu dans le tube du brûleur, bourdonnement venant du brûleur)	Blocage du brûleur et/ou du tube du brûleur	Éteindre le bouton tournant de l'alimentation en gaz, nettoyer le brûleur et/ou le tubes du brûleur.
	Perte de pression pendant l'allumage	Éteindre le four, s'assurer que la valve de gaz est complètement ouverte, réallumer le four.

Astuces et recettes

Préparatifs

- Chauffez déjà le four à pizza et la pierre pendant que vous préparez la pizza. Le brûleur doit être réglé sur le plus haut niveau. Après 15 min environ, le four à pizza atteint une température de 350 °C. Vous pouvez maintenant régler le brûleur sur le plus bas niveau et cuire la pizza. Après un temps de cuisson de 80–90 s environ, la pizza est prête. Pendant ce temps, vous devez tourner la pizza toutes les 20 s pour obtenir un brunissement régulier.
- La pierre à pizza devrait être parsemée d'une petite quantité de semoule avant que vous n'y placiez la pizza. Assurez-vous de saupoudrer la farine sur la pierre juste avant de placer la pizza dessus.

Différentes sortes de fonds de pizzas

Pizza surgelée avec garniture

Avec ce four à pizza, vous devez décongeler complètement votre pizza surgelée avant de la cuire parce que la pierre à pizza ne tolère pas les variations de température excessives. La pizza décongelée prend un temps approximatif de cuisson de 80 s en fonction du degré de brunissement souhaité.

Mélange de panification ou mélange de pizza ?

Si possible, utilisez un mélange de panification de haute qualité. Une recette pour la préparation d'une pizza se trouve normalement sur les paquets des mélanges de panification. En règle générale, on réduit la quantité d'eau de 10 % pour préparer une pâte à pizza.

Pain pita

Le pain pita est une excellente alternative qui, en plus, est bon pour la santé. Il est disponible dans tous les supermarchés et ne prend que quelques secondes à devenir croustillant dans ce four à pizza.

Sandwichs grillés

Ceux-ci peuvent être cuits sur la pierre. Ajoutez simplement votre garniture préférée et placez le pain sur la pierre. Attendez que le sandwich ait obtenu son brunissement souhaité. Quand c'est fait, beurrez les sandwichs de l'extérieur.

Fond préfabriqué frais

Ce fond prend généralement quelques moments de plus car il est plus épais que les autres fonds. Réduisez la garniture pour un temps de cuisson plus rapide.

Calzone

Assurez-vous que la calzone (pizza pliée) n'est pas trop épaisse. Vous pouvez la cuire sur la pierre ou dans un plat allant au four (non inclus).

Conseil ! Vous pouvez également faire une calzone de dessert en la remplissant de ricotta, de tranches de banane, de pommes à l'étouffée, etc. Servez-la avec de la glace

Choix de recettes pour votre four à pizza

Chaque recette est calculée pour une pizza.

Recette de base de pâte à pizza

Ingrédients

- 7 g de levure sèche (un sachet)
- 1 cc de sucre
- ½ cc de sel
- 2 tasses de farine ordinaire
- 2 cs d'huile d'olive

Préparation

1. Mettre $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau tiède, de la levure, du sucre et du sel dans un bol. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients se soient dissous. Recouvert, laisser lever dans un endroit chaud pendant 5 min ou attendre que des bulles se forment à la surface.
2. Ajouter l'huile au mélange de levure et pétrir le tout pour obtenir une pâte molle, puis la déposer sur un plan de travail légèrement fariné. Pétrir la pâte pendant 10 min ou jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Transférer dans un bol



légèrement graissé. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 25 à 30 min ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3. Étaler la pâte avec le poing sur un plan de travail légèrement fariné et la travailler jusqu'à ce qu'elle soit plate.

Pizza au salami épicé et au basilic

Ingrédients

- tranches de salami épicé, p. ex. Sopressa Calabrese
- purée de tomates
- mozzarella râpée
- poivrons rouges rôtis
- fromage de chèvre
- feuilles de basilic

Préparation

1. Étendre la pâte fraîche.
2. Étaler la purée de tomates sur le fond de la pizza.
3. Répartir le salami et les poivrons sur la pizza.
4. Répartir ensuite le fromage de chèvre en miettes et recouvrir de feuilles de basilic.
5. Placer la pizza sur la pierre.
6. Laisser cuire pendant 90 s environ en tournant régulièrement.

Pizza antipasti

Ingrédients

- 20 g de pesto au basilic
- 4–5 tomates cerises
- 2 cœurs d'artichaut
- 80 g de bocconcini (petites mozzarelles)
- 30 g de salami épicé
- 20 g d'asperges
- 5–6 olives dénoyautées

Préparation

1. Étaler uniformément le pesto sur le fond de pizza.
2. Répartir les ingrédients antipasti finement hachés sur le fond.
3. Couper les boules de mozzarella en tranches et les étaler dessus.
4. Laisser cuire pendant 90 s environ en tournant régulièrement.

Pizza au Nutella et aux bananes caramélisées

Ingrédients

- pâte fraîche à pizza
- ¼ de tasse de Nutella
- 2 petites bananes
- 2 cs de cassonade
- du sucre glace pour saupoudrer

Préparation

1. Étaler la pâte.
2. Faire chauffer le Nutella au micro-ondes puis l'étaler uniformément sur le fond de pizza.
3. Couvrir de morceaux de banane.
4. Saupoudrer de cassonade.
5. Laisser cuire pendant 90 s environ en tournant régulièrement.
6. Saupoudrer de sucre en poudre.
7. Servir avec du pouding ou de la glace à la vanille.



Pizza fruits de mer

Ingrédients

- 113 g de mozzarella
- 4–5 petites crevettes
- 113 g de fruits de mer mélangés
- de l'huile aromatisée d'ail
- du poivre broyé

Vous pouvez acheter des fruits de mer mélangés dans la poissonnerie ou au stand de poisson du marché. S'il y a des moules avec, elles doivent d'abord être retirées de leurs coquilles.

Préparation

1. Répartir quelques morceaux de mozzarella sur le fond de pizza préparé.
2. Y répartir les fruits de mer, les arroser d'huile d'ail et assaisonner de poivre broyé.
3. S'assurer que la garniture de la pizza n'est pas trop épaisse ; les fruits de mer dégagent beaucoup d'eau lors de la cuisson.
4. Laisser cuire pendant 90 s environ en tournant régulièrement.
5. Une fois la pizza cuite, saupoudrer de thym haché si désiré.

**Nous vous souhaitons bon appétit et
beaucoup d'idées pour de nouvelles recettes de pizza !**

Avis important :

Toute reproduction et toute utilisation à des fins commerciales, même partielle de ce mode d'emploi, ne sont autorisées qu'avec l'accord préalable de la société WilTec Wildanger Technik GmbH.