



FOUR A
PIZZA

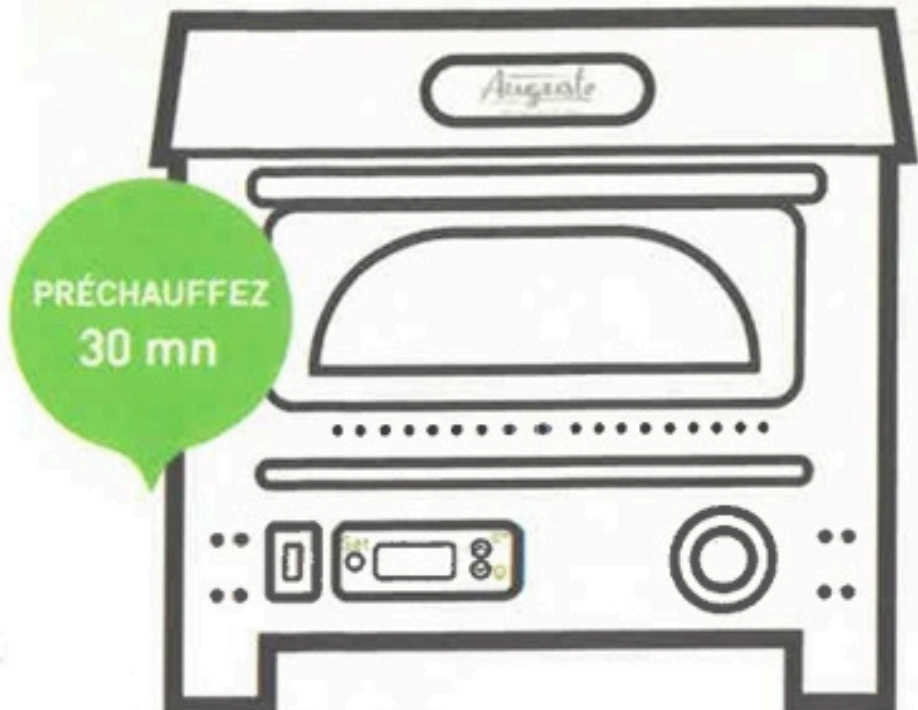
COMMENT UTILISER LE FOUR A PIZZA



EXPLICATION UTILISATION FOUR :



Après chaque utilisation, bien nettoyer le
four à Pizza !



Augusto
BIEN PLUS QU'UNE PIZZA

UTILISATION FORNO UNO

6 TEMPS DE CUISSON

UTILISATION

1. Mise en marche

Mettez l'interrupteur sur « I » (=ON). Pressez le bouton de l'afficheur numérique pendant 6 secondes. La température est alors indiquée.

NB : Appuyez sur le bouton SET de l'afficheur numérique puis sur le bouton ▼ ou ▲. Réglez à 260°.

Ne plus appuyer pour sauvegarder et revenir à l'affichage de la température.

2. Temps de préchauffage

Au bout de 30 min, lorsque la température du four est stabilisé : enfournez la pizza à l'aide de la pelle.

3. Cuisson

Démarrez la cuisson avec le minuteur.

NB : Tournez la pizza à mi-cuisson. **TIP!**

4. Arrêt de l'appareil

Effectuez un appui long sur le bouton ▼ de l'afficheur numérique jusqu'à ce qu'il indique « --- ».

Mettez l'interrupteur sur « 0 » (= OFF).

NETTOYAGE

Nettoyage de l'intérieur

Débranchez le four et attendez qu'il refroidisse. Nettoyez la sole à l'aide d'une brosse métallique.



Ne pas enlever la sole du four car celle-ci est reliée à une sonde.



Nettoyez régulièrement le four afin d'enlever les résidus.

NB : La pierre ne doit jamais être humidifiée.

Nettoyage extérieur

La surface extérieure se nettoie à l'aide d'un chiffon type microfibre humidifié avec de l'eau.



AUCUN produit abrasif.

TEMPS DE CUISSON ⌚

Les temps de cuisson sont indicatifs. Ne pas hésiter à augmenter ou à réduire ce temps si nécessaire.

MARGHERITA

90 sec

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic

ORIENTALE

110 sec

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, merguez halal, poivrons et basilic

DIAVOLA

110 sec

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, chorizo, poivrons et basilic

ALL POLLO

110 sec

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, émincés de poulet rôti halal, oignons rouges, sauce BBQ et basilic

FERMIERE

110 sec

Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, émincés de poulet, oignons, champignons et basilic

REINE

110 sec

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic

REGINA

110 sec

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon, champignons et basilic

3 FROMAGES

110 sec

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic

MONTAGNARDE

110 sec

Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic

CAMPIONE

110 sec

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, viande de bœuf hachée, cheddar, sauce burger, oignons et basilic

Besoin d'aide ?

SAV // 05 57 67 86 72

Kyriad