
RICARDO

FOUR À PIZZA AU GAZ

recettes, conseils, entretien et garantie



Merci d'avoir acheté le four à pizza au gaz **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

! AVERTISSEMENT

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et une utilisation sécuritaire de l'appareil. Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil. Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil. Conservez cette notice pour consultation ultérieure.

! DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Coupez l'admission de gaz à l'appareil.**
- **Éteindre toute flamme nue.**
- **Ouvrez la porte du four.**
- **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.**

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

! DANGER

- **Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.**
- **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.**
- **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.**
- **Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.**

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ::: Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- ::: Cet appareil n'est pas un jeu et ne doit pas être utilisé par des enfants. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Garder les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
- ::: La consommation d'alcool ou de médicaments, prescrits ou en vente libre, peut altérer la capacité du consommateur à bien assembler ou à utiliser l'appareil de façon sécuritaire.
- ::: **POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR SEULEMENT. Ne doit pas être utilisé à l'intérieur, dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Ne pas obstruer la circulation d'air de combustion ni la ventilation.**
- ::: Ne pas utiliser sur ou sous le balcon ou la terrasse d'un appartement ou d'une copropriété.
- ::: Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou bateaux.
- ::: Ne pas utiliser dans une tente, sous une marquise ou un chapiteau.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil n'est pas un appareil de chauffage et ne devrait jamais être utilisé à cet effet.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur. Les tables en verre et en plastique ne sont pas recommandées.
- ::: Garder toujours la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence, ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil par vents forts. Le vent peut éteindre les flammes.
- ::: Nettoyer et inspecter le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de fentes ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant que l'appareil soit mis en fonction. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si le tuyau est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.
- ::: Ne pas modifier cet appareil. Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées.
- ::: Ne pas utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant.
- ::: Des insectes peuvent se nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et nuire à l'écoulement des gaz. Un tube bouché peut entraîner un incendie sous l'appareil. **ATTENTION : Un incendie pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.** Inspecter le four à pizza au moins 2 fois par an ou immédiatement si une odeur de gaz est présente alors que les flammes du brûleur sont jaunes, si le bouton de commande a fondu ou si le brûleur émet des bruits d'éclatement.
- ::: Ne pas fumer pendant le test d'étanchéité. Ne vérifier jamais l'étanchéité avec une flamme nue.
- ::: Allumer l'appareil à distance des arbres ou de tout objet inflammable.
- ::: Lors de l'utilisation, prévoir un espace suffisant autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- ::: Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés dans le four. Une accumulation de pression pourrait les faire éclater.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique ou en verre à l'intérieur du four à pizza.

- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! L'appareil et la pierre à pizza deviennent chauds pendant et après l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues. Toujours utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses. Une mauvaise manipulation peut provoquer de graves brûlures.
- ::: Ne jamais laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables à proximité ou en contact avec une surface chaude ou un brûleur avant qu'il ne refroidisse. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures graves.
- ::: Ne pas porter de vêtements amples ou des manches inflammables lors de l'utilisation du four.
- ::: Tenir le tuyau d'alimentation au gaz à l'écart de toutes surfaces chauffées.
- ::: Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ::: Transporter l'appareil avec précaution et seulement lorsqu'il est complètement refroidi. Ne pas utiliser l'ouverture du four comme une poignée.
- ::: L'appareil peut avoir des bords tranchants. À utiliser avec prudence.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une (1) heure sans interruption. Laisser refroidir l'appareil avant de l'utiliser de nouveau.
- ::: Après utilisation, toujours éteindre le four et fermer la bouteille de propane. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler et de le nettoyer.
- ::: Ne pas entreposer des matériaux combustibles à moins de 60 cm (24 pouces) des côtés, de l'avant et de l'arrière du four.
- ::: Ne pas entreposer le four à l'intérieur, excepté si la bouteille de propane est débranchée de l'appareil.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA PIERRE À PIZZA

.....

- ::: Ne pas utiliser la pierre à pizza sur une flamme nue.
- ::: Éviter les changements de température extrêmes de la pierre. Cela est dangereux et peut fissurer la pierre.
- ::: Manipuler avec soin. La pierre est fragile et peut se briser si elle est heurtée ou échappée.
- ::: Ne pas utiliser la pierre si elle est endommagée.
- ::: La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après l'utilisation. Laisser refroidir complètement avant de la manipuler ou de la nettoyer.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PROPANE

.....




- ::: Utiliser une bouteille de propane de 9 kg (20 lb) avec le four à pizza. La taille de la bouteille de propane de 9 kg (20 lb) est de 31 cm (12 pouces) de diamètre et de 45,5 cm (18 pouces) de hauteur.
- ::: Ne pas utiliser de gaz naturel. Cela pourrait endommager le four.
- ::: Toujours maintenir la bouteille de propane en position verticale.
- ::: Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80% de sa capacité.

- ::: Ne pas raccorder plusieurs bouteilles de propane au four à pizza.
- ::: La bouteille de propane doit être équipée d'un DISPOSITIF DE PRÉVENTION DU TROP-PLEIN (DPTP).
- ::: Le système d'alimentation de la bouteille doit être prévu pour l'évacuation des vapeurs.
- ::: La bouteille doit comporter un collier protecteur pour protéger le robinet de la bouteille.
- ::: Ne pas utiliser une bouteille de propane rouillée, embossée ou une bouteille dont le robinet de gaz est endommagé.
- ::: Respecter une distance minimale entre le four à pizza et la bouteille de propane de 9 kg (20 lb) de 60 cm (24 pouces).
- ::: Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.
- ::: Placer le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas en utilisation. Utiliser uniquement un bouchon anti-poussière du même type que celui fourni avec la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.
- ::: La bouteille doit être entreposée à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doit pas être stockée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- ::: Ne pas entreposer une bouteille de propane de rechange sous l'appareil ou à proximité.
- ::: Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves.
- ::: L'installation doit se conformer aux codes locaux, ou en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases (stockage et manipulation des gaz de pétrole liquéfiés), ANSI/NFPA 58 ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1; Stockage et manipulation du propane, CSA B149.2
- ::: La bouteille de gaz propane utilisée, doit être fabriquée et étiquetée conformément aux spécifications des réservoirs à gaz propane liquide, du Department of Transportation (DOT) américain ou aux normes pour les réservoirs, les sphères et les tuyaux pour le transport de marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INFORMATION SUR LE PRODUIT

RICARDO

ANS Z21.89-2017 CSA 1.18-2017 Cuisiner en plein air spécialisés appareils à gaz

Les Promotions Atlantiques
770, bd Guimond, Longueuil (Quebec), Canada, J4G 1V6

Article : 063209

Type de gaz: Propane	Puissance: 12000 BTU/H
Pression du gaz: 11" WC	Taille de l'orifice: 1.04mm

Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

Le manuel d'utilisation contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

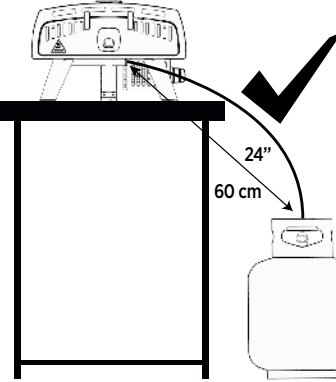
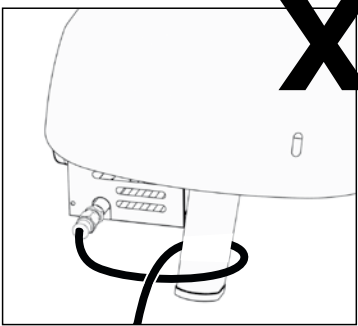
Pour usage extérieur seulement. Si entreposer à l'intérieur, détacher et laisser la bouteille de gaz à l'extérieur.

La distance minimale à respecter entre les côtés et l'arrière de l'appareil des constructions combustibles est de 60 cm.

Ne pas utiliser l'appareil sous des surfaces combustibles.

Éloigner toujours le tuyau à gaz du four. Le tuyau ne doit pas toucher la surface du four.

AVERTISSEMENT : Le tuyau peut présenter un risque de trébuchement.

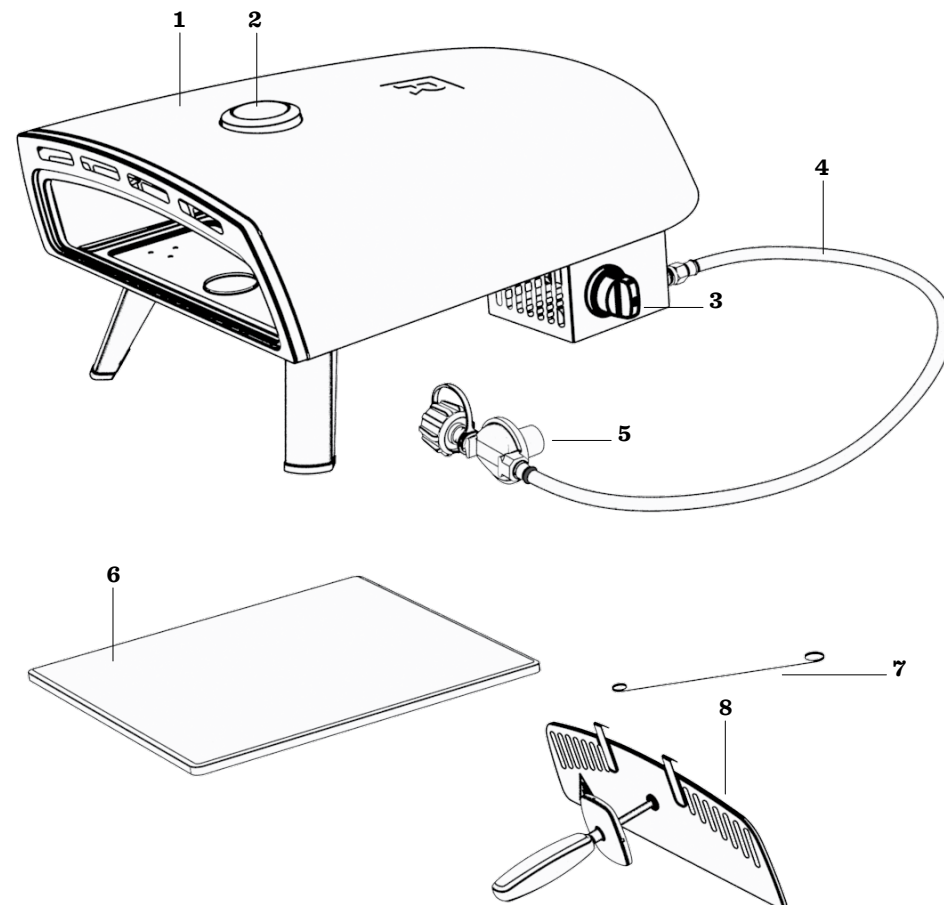
ATTENTION : Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Remplacer uniquement par un régulateur de modèle FRO0A ou GR-129A-01.

Si les instructions ou des pièces sont manquantes, contacter le service à la clientèle au 1-866-226-9222.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

1. Four
2. Thermomètre
3. Bouton de contrôle
4. Tuyau d'alimentation
5. Régulateur
6. Pierre à pizza
7. Porte-allumette
8. Porte



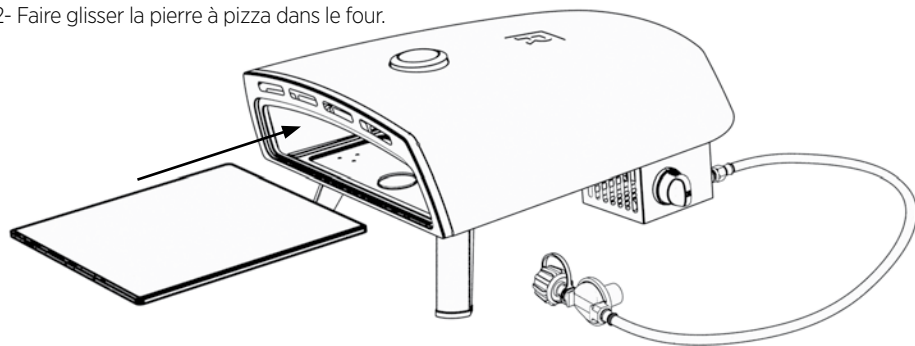
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Nettoyer l'extérieur du four avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. NE JAMAIS IMMERGER le four dans l'eau. Cela pourrait endommager le four.
- 5- Essuyer la pierre à pizza avec un chiffon humide. NE PAS savonner et immerger la pierre dans l'eau. Laisser la pierre sécher complètement avant de l'utiliser.

NOTE : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampon à récurer ou tout autre produit susceptible d'endommager la surface.

ASSEMBLAGE

- 1- Toujours installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Faire glisser la pierre à pizza dans le four.



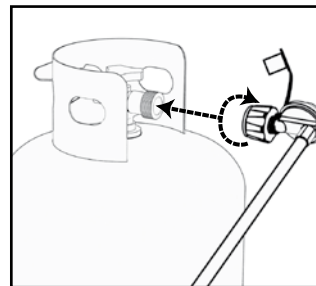
BRANCHER LE FOUR À UNE BOUTEILLE DE PROPANE

ATTENTION : Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane uniquement.

- 1- Installer la bouteille de propane en position verticale sur une surface sécuritaire, plane et stable. La distance minimale entre le four à pizza et la bouteille de propane de 9 kg (20 lb) est de 60 cm (24 pouces).
- 2- S'assurer que le robinet de la bouteille de propane est fermé et que le bouton de contrôle du four est en position éteinte.
- 3- Le tuyau de gaz et le régulateur sont déjà branchés au four à pizza. Retirer le capuchon du régulateur. Inspecter les raccords du robinet, de l'orifice et l'assemblage du régulateur. Enlever les débris et inspecter le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de fentes ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant utilisation de l'appareil.

NOTE : Pour remplacer le tuyau, tourner l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire en utilisant une clé à molette.

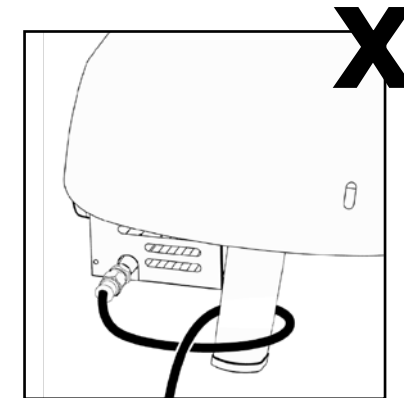
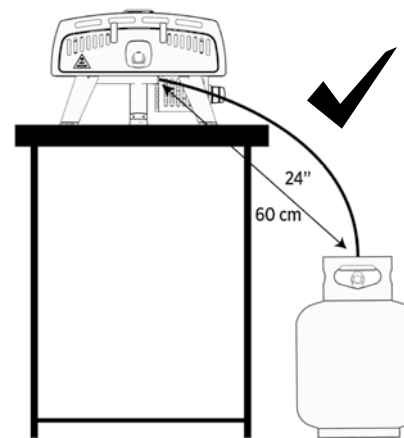
- 4- Lors du raccordement du régulateur au robinet, visser l'écrou à la main dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.



- 5- Éloigner toujours le tuyau à gaz du four. Le tuyau ne doit pas toucher la surface du four.

AVERTISSEMENT : Le tuyau peut présenter un risque de trébuchement.

NOTE : Utiliser uniquement le régulateur de pression et le tuyau de gaz fournis avec cet appareil. Pour obtenir des régulateurs de pression et des tuyaux de rechange, veuillez contacter notre service à la clientèle.



TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Un test d'étanchéité doit être effectué avant chaque utilisation.

ATTENTION : Si une odeur de gaz est détectée à n'importe quel moment, cesser d'utiliser l'appareil immédiatement et vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système. Ne pas effectuer de test d'étanchéité en utilisant une flamme nue.

- 1- Préparer une solution savonneuse composée de 50% d'eau et de 50% de détergent liquide.
- 2- S'assurer que le bouton de contrôle du four est en position « ÉTEINT ». **ATTENTION** : Ne pas allumer le four lors du test d'étanchéité.
- 3- Ouvrir le robinet de la bouteille de propane en le tournant dans le sens antihoraire.
- 4- Utiliser un vaporisateur ou un pinceau pour appliquer la solution savonneuse sur les raccords entre la bouteille de propane et le four à pizza. En cas de fuite, des bulles de savon vont se former.

- 5- Si une fuite est détectée, refermer immédiatement le robinet de la bouteille de propane. Resserrer les raccords qui fuient et répéter le test jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée.
- 6- Si du gaz continue de s'échapper de l'un des raccords, refermer le robinet de la bouteille de propane. NE JAMAIS utiliser le four à pizza en cas de fuite. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à clientèle au 1-866-226-9222.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Lire toutes les instructions avant d'allumer le four. S'assurer d'avoir effectué un test d'étanchéité et que le four est correctement positionné.

- 1- Brancher le four à pizza à une bouteille de propane. S'assurer que le bouton de contrôle du four est en position « ÉTEINT »
- 2- Ouvrir le robinet de la bouteille de propane en la tournant dans le sens antihoraire.
- 3- Enfoncer et tourner lentement le bouton de contrôle du four dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre et que le brûleur s'enflamme.



- 4- Maintenir enfoncé le bouton pendant 5 secondes après l'allumage avant de relâcher pour s'assurer que le four reste allumé.

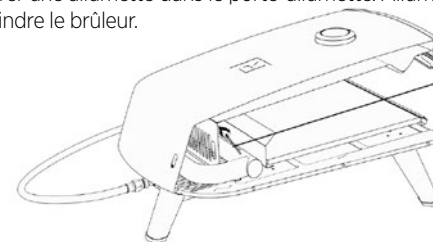
Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton du four en position « ÉTEINT » et attendre 5 minutes avant de recommencer.



INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE MANUEL EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'ALLUMAGE AVEC LE BOUTON DE CONTRÔLE

- 1- Si après plusieurs essais, le brûleur ne s'allume pas à l'aide du bouton de contrôle, le four peut être allumé manuellement.
- 2- Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de contrôle, attendre 5 minutes que le gaz se dissipe.

- 3- Insérer une allumette dans le porte-allumette. Allumer l'allumette et l'insérer par l'avant du four pour atteindre le brûleur.



- 4- Enfoncer et tourner lentement le bouton de contrôle du four dans le sens antihoraire jusqu'à « MAX ». Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton du four en position « ÉTEINT » et attendre 5 minutes avant de recommencer.

NOTE :

::: Lors de la première utilisation, faire fonctionner le four à pizza à température maximale pendant 30 minutes pour brûler les huiles et enduits demeurés présents à la suite du processus de fabrication. Ne rien faire cuire pendant ce processus. Éteindre le four. Une fois le four refroidi, essuyer l'intérieur.

::: Pour un fonctionnement sécuritaire, le four à pizza **RICARDO** est équipé d'un dispositif de surveillance des flammes (FSD). Si les flammes s'éteignent alors que la bouteille de propane est toujours ouverte, le dispositif FSD coupera automatiquement et en toute sécurité l'approvisionnement en gaz du four. Si les flammes se sont éteintes, fermer le robinet de la bouteille de propane et le bouton de contrôle du four. Déconnecter le four à pizza de la bouteille de propane. Attendre 5 minutes avant de rallumer le four.

UTILISATION DU FOUR À PIZZA

ATTENTION : Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues. Toujours utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses.

- 1- Installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, en extérieur.
- 2- Faire glisser la pierre à pizza dans le four.
- 3- Brancher le four à une bouteille de propane et l'allumer. Consulter la section « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ».
- 4- Mettre la porte sur le four et le faire préchauffer 20 minutes. Le bouton de contrôle devrait être en position « MAX ».

NOTE : Le temps de préchauffage du four peut varier en fonction de la température extérieure.

- 5- Utiliser le thermomètre intégré pour surveiller la température. Quand la température atteint 420 °C (800 °F), retirer la porte et faire glisser la pizza dans le four à l'aide d'une pelle à pizza.

NOTE : Ne pas faire cuire la pizza avec la porte sur le four.

- 6- Faire tourner la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour un brunissement uniforme.
- 7- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte et de la garniture. Surveiller attentivement le temps de cuisson. La pizza devrait être prête en moins de 3 minutes. Une fois cuite, retirer la pizza du four à l'aide de la pelle à pizza.

NOTE : Remettre la porte sur le four pour retenir la chaleur entre deux cuissons de pizzas.

DÉBRANCHER LE FOUR DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

Pour débrancher le four de la bouteille de propane, suivre les instructions ci-dessous :

- 1- Enfoncer et tourner le bouton du four dans le sens horaire en position « ÉTEINT ».
- 2- Fermer le robinet de la bouteille de propane en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré au maximum.
- 3- Détacher le régulateur du robinet de la bouteille de propane en tournant l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire.
- 4- Lorsque la bouteille n'est pas en utilisation, replacer le capuchon anti-poussière, fourni avec la bouteille, sur le robinet.

CONSEILS PRATIQUES POUR UNE EXPÉRIENCE DE CUISSON OPTIMALE

- ::: Préparer toutes les garnitures en amont avant de commencer à cuire les pizzas.
- ::: La pâte à pizza doit être à température ambiante pour s'étirer facilement. Ne pas trop travailler la pâte.
- ::: Saupoudrer de farine vos mains et le plan de travail lors de l'étirage de la pâte.
- ::: Ne pas étirer la pâte trop finement car elle pourrait se déchirer. Laisser un rebord d'au moins un centimètre de large pour former une croûte généreuse.
- ::: Saupoudrer légèrement la pelle à pizza de semoule de maïs ou de semoule de blé dur avant d'y déposer la pâte étirée, afin d'éviter qu'elle ne colle.
- ::: Vérifier que la pâte n'est pas trouée et secouer légèrement la pelle avant d'ajouter la garniture pour vous assurer que la pâte ne colle pas.
- ::: Pour éviter que la pizza ne se détrempe, éviter d'ajouter trop de sauce ou de garnitures.
- ::: Pour un résultat optimal, le centre de la pierre à pizza doit atteindre une température d'au moins 400 °C (752 °F). Un thermomètre infrarouge peut être utilisé pour mesurer la température exacte de la pierre à pizza.
- ::: Ne pas laisser la pizza dans le four sans surveillance. La pâte située au fond du four (le plus près de la flamme) cuira plus vite, il est essentiel de tourner la pizza à plusieurs reprises pour obtenir une cuisson uniforme.
- ::: Utiliser une pelle à tourner pour pizza pour faire tourner la pizza pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser une pelle perforée pour éliminer l'excès de farine.
- ::: Utiliser la porte pour préchauffer le four entre deux pizzas afin que la pierre conserve sa température.
- ::: Lors de la cuisson de légumes, viandes ou poisson, ne pas les poser directement sur la pierre. Utiliser un récipient résistant à la chaleur pour retenir les graisses et les jus, car la pierre est poreuse et absorbera l'odeur et le goût des liquides.

NETTOYAGE

Laisser le four à pizza et la pierre refroidir complètement avant le nettoyage.

Une fois refroidie, la pierre à pizza peut être retirée du four pour être nettoyée. Manipuler avec soin. La pierre pourrait s'abîmer si elle tombe sur une surface dure.

::: S'assurer de racler tous les aliments avec un grattoir ou une spatule. Les aliments calcinés peuvent être nettoyés en retournant la pierre et en la remettant dans le four. Elle se nettoiera d'elle-même grâce aux températures élevées du four.

::: Essuyer la pierre à pizza avec un chiffon humide. Ne pas savonner ou immerger la pierre dans l'eau. Ne pas utiliser de savon car la porosité de la pierre absorbera les parfums et le goût de ce dernier.

::: Laisser la pierre sécher complètement à l'air libre avant de la remettre dans le four. Pour la faire sécher, la pierre peut être mise dans un four classique à 60 °C (140 °F) pendant 2 heures.

::: La surface de la pierre deviendra foncée et décolorera avec l'usage. Ce résultat est normal étant donné la porosité de la pierre. Ceci n'affectant en rien la performance et le goût de la nourriture.

Essuyer l'intérieur du four avec un essuie-tout, entre chaque utilisation, pour enlever tout résidu. Si nécessaire, essuyer la surface extérieure du four avec un chiffon doux et humide. Laisser sécher complètement. Ne jamais utiliser un nettoyeur abrasif.

RANGEMENT

Ne pas exposer le four à pizza à des conditions climatiques difficiles. Utiliser une housse de protection pour l'extérieure afin de protéger le four. Entreposer le four à l'intérieur, dans un endroit sec, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

La bouteille de propane doit être déconnectée du four lors de l'entreposage. La bouteille doit rester à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Elle ne doit pas stockée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie limitée est non-transférable et applicable uniquement à l'acheteur et utilisateur final d'origine. Une facture originale du détaillant attestant de la date d'achat est requise pour faire appliquer la garantie.

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux lorsque le produit est utilisé dans un usage domestique normal et conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien figurant dans le manuel fourni avec le produit.

Garantie limitée de 3 ans sur l'intérieur du four en acier inoxydable et l'extérieur en acier au carbone.

Garantie limitée de 2 ans sur le brûleur, le système d'allumage, le régulateur de gaz, le tuyau et toutes les autres pièces.

En raison du matériau du produit, la pierre en pizza en cordiérite n'est pas garantie contre la décoloration lors de la cuisson, les éclats ou la casse.

Cette garantie limitée ne couvre pas : l'usure normale du produit, les taches, les éclats, la décoloration, la rouille de surface, le ternissement lié à la chaleur et les égratignures, les distorsions ou déformations mineures causées par une exposition prolongée à la chaleur (lorsque ces déformations n'empêchent pas l'utilisation du four), les dégâts des eaux, l'exposition excessive à l'air salé, aux embruns et à l'humidité, les conditions météorologiques difficiles et les catastrophes naturelles, l'utilisation d'un gaz incorrect, la négligence, la mauvaise utilisation du produit, les accidents ou les abus, l'utilisation à des fins commerciales et le démontage, la modification ou la réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**.

Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Pour toute assistance concernant ce produit et la garantie, veuillez contacter notre service à la clientèle :

- ::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com
- ::: par téléphone : 1-866-226-9222

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1- Pas d'arrivée de gaz. 2- L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas bien raccordés. 3- Les instructions d'allumage n'ont pas été suivies correctement. 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Vérifier si la bouteille de propane est vide. 2- Tourner l'écrou d'accouplement d'environ un demi-tour à $\frac{3}{4}$ de tour supplémentaires jusqu'à l'arrêt complet. 3- Pour allumer le four, enfoncer et tourner lentement le bouton de contrôle du four dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre et que le brûleur s'allume. Cela doit prendre environ 5 secondes pour permettre au gaz de s'écouler dans le four. Maintenir le bouton enfoncé pendant 5 secondes après l'allumage avant de le relâcher.
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	<ol style="list-style-type: none"> 1- Il n'y a plus de gaz. 2- Possible fuite de gaz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Vérifier s'il reste du gaz dans la bouteille de propane. 2- Fermer le bouton de contrôle du four et le robinet de la bouteille de propane. Débrancher le régulateur de la bouteille de propane. Rebrancher le régulateur et effectuer un test d'étanchéité. Si aucune fuite n'est présente, ouvrir le robinet de la bouteille de propane, attendre 30 secondes et allumer le four.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les flammes s'éteignent	<ol style="list-style-type: none"> 1- Vent fort ou en rafales. 2- Faible niveau de propane. 3- Le thermocouple ne fonctionne plus. 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Placer le four dos au vent une fois qu'il a refroidi. 2- Remplir la bouteille de propane. 3- Fermer le bouton de contrôle du four, attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer le four. Maintenir le bouton enfoncé pendant 15 secondes après l'allumage. Si les flammes s'éteignent à nouveau, contacter le service à la clientèle.
Flambée/Embrasement	<ol style="list-style-type: none"> 1- Accumulation de graisse. 2- Température de cuisson excessive. 3- Excès de farine sur la surface de cuisson. 4- La pierre à pizza est sale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Nettoyer le four. 2- Régler (diminuer) la température du four. 3- Épousseter les restes de farine de la surface de cuisson. 4- Nettoyer ou retourner la pierre à pizza une fois refroidie.
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, grondement du brûleur)	Chute de pression lors de l'allumage.	Éteindre le four, s'assurer que le robinet de la bouteille de propane est complètement ouvert et rallumer le four.



pâte à pizza

PRÉPARATION 20 minutes

LEVÉE 4 heures

RENDEMENT 4 boules, pour pizzas de 30 cm (12 po) de diamètre

SE CONGÈLE

675 g (4 ½ tasses) de farine tout usage non blanchie

40 ml (8 c. à thé) de sucre

10 ml (2 c. à thé) de levure instantanée

10 ml sel

500 ml (2 tasses) d'eau, tiède

1 Dans un grand bol, à l'aide d'une cuillère de bois, ou dans un batteur sur socle en utilisant le crochet à pétrir, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule molle. Pétrir la pâte 5 minutes sur un plan de travail légèrement fariné avec les mains ou au batteur sur socle jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

2 Former une boule avec la pâte et la déposer en la retournant dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir et laisser reposer dans un endroit tiède 3 heures ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, ou de 24 à 48 heures au réfrigérateur dans un contenant hermétique ou dans une casserole avec un couvercle.

3 Sur un plan de travail légèrement fariné, couper la pâte en 4 parts égales. Former chaque part en boule et les déposer dans un grand contenant hermétique ou sur une plaque de cuisson légèrement farinée, puis couvrir de pellicule plastique (voir note). Laisser reposer 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

| NOTE | À cette étape, vous pouvez réfrigérer les boules de pâte jusqu'à 48 heures. Laisser tempérer 1 heure avant de les abaisser.

Vous pouvez aussi les placer au congélateur. Une fois les boules de pâte congelées, enveloppez-les de pellicule plastique, puis transférez-les dans un contenant hermétique. Avant de les utiliser, laissez-les décongeler au réfrigérateur. Une fois qu'elles sont décongelées, faites-les tempérer dans un endroit tiède et humide 1 heure.

sauce tomate sans cuisson

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 10 minutes

RENDEMENT 375 ml (1 1/2 tasse), environ

SE CONGÈLE

1 boîte 796 ml (28 oz) de tomates italiennes

2 gousses d'ail, hachées (facultatif)

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

15 ml (1 c. à soupe) de pâte de tomates

1 ml (1/4 c. à thé) de flocons de piment broyé

1 Égoutter les tomates et réserver le jus pour une autre utilisation. Épépiner les tomates en retirant l'eau de végétation contenue dans chacune d'elles (voir note). Composter les pépins.

2 Dans un bol, broyer les tomates grossièrement avec les mains. Ajouter le reste des ingrédients. Saler, poivrer et bien mélanger.

| NOTE | En épépinant les tomates en retirant leur eau de végétation, vous obtiendrez une sauce plus épaisse qui ne détrempera pas la pâte.





pizza margherita

PREPARATION 10 minutes
CUISSON 2 à 3 minutes par pizza
RENDEMENT 2 pizzas

- 2 boules de pâte à pizza (recette p. 15)
- 250 ml (1 tasse) de sauce tomate sans cuisson (recette p. 16)
- 2 boules de 100 g chacune de fromage mozzarella di bufala, égouttées et déchirées en morceaux
- feuilles de basilic, au goût
- huile d'olive, pour le service

- 1 Préchauffer le four à pizza à intensité élevée (MAX) 20 minutes, la porte fermée.
- 2 Sur un plan de travail fariné, abaisser une boule de pâte à la fois en un disque de 30 cm (12 po) de diamètre en formant une bordure épaisse. Déposer la pâte sur une pelle à pizza légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Y étaler la moitié de la sauce tomate. Répartir la moitié du fromage (voir note).
- 3 Avec la pelle, glisser une pizza à la fois sur la pierre chaude. Cuire au four de 2 à 3 minutes en faisant une rotation à 4 ou 5 reprises durant la cuisson ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
- 4 À la sortie du four, garnir chaque pizza de basilic et poivrer. Arroser d'un filet d'huile. Couper en pointes et servir.

| NOTE | Si vous préférez que le fromage soit moins doré, vous pouvez l'ajouter sur la pizza seulement à mi-cuisson.

pizza toute garnie

PREPARATION 20 minutes
CUISSON 12 minutes
RENDEMENT 2 pizzas

- 225 g (1/2 lb) de champignons blancs, émincés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 boules de pâtes à pizza (recette p. 15)
- 250 ml (1 tasse) de sauce tomate sans cuisson (recette p. 16)
- 150 g (1 1/2 tasse) de fromage mozzarella râpé
- 1 La chair d'un saucisse italienne, émiettée
- 1 boule de 100 g de fromage mozzarella di bufala, égouttée et déchirée en morceaux

- 1 Préchauffer le four à pizza à intensité élevée (MAX) 20 minutes, la porte fermée.
- 2 Dans une poêle à feu moyen-élevé, dorer les champignons dans l'huile. Saler et poivrer.
- 3 Sur un plan de travail fariné, abaisser une boule de pâte à la fois en un disque de 30 cm (12 po) de diamètre en formant une bordure épaisse. Déposer la pâte sur une pelle à pizza légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Y étaler la moitié de la sauce tomate. Y répartir la moitié du fromage râpé, de la saucisse, des champignons et de la mozzarella fraîche déchirée.
- 4 Avec la pelle, glisser une pizza à la fois sur la pierre chaude. Cuire au four de 2 à 3 minutes en faisant une rotation à 4 ou 5 reprises durant la cuisson ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et que le fromage soit fondu.
- 5 Couper en pointes et servir.





pizza à la viande fumée (smoked meat)

PREPARATION 15 minutes
TREMPAGE 15 minutes
CUISSON 2 à 3 minutes par pizza
RENDEMENT 2 pizzas

1/2 oignon, émincé finement
125 ml (1/2 tasse) crème fraîche
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde jaune préparée, et plus pour le service
2 paquets de 125 g chacun de viande fumée, déchirée en morceaux
2 boules de pâte à pizza (recette p. 15)
35 g (1/4 tasse) de petits cornichons surs coupés en rondelles

- 1 Préchauffer le four à pizza à intensité élevée (MAX) 20 minutes, la porte fermée.
- 2 Dans un bol, couvrir l'oignon d'eau froide et laisser tremper 15 minutes. Rincer, puis bien égoutter.
- 3 Dans un autre bol, mélanger la crème fraîche et la moutarde
- 4 Sur un plan de travail fariné, abaisser une boule de pâte à la fois en un disque de 30 cm (12 po) de diamètre en formant une bordure épaisse. Déposer la pâte sur une pelle à pizza légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Y étaler la moitié du mélange de crème fraîche. Répartir la moitié de l'oignon et de la viande fumée.
- 5 Avec la pelle, glisser une pizza à la fois sur la pierre chaude. Cuire au four de 2 à 3 minutes en faisant une rotation à 4 ou 5 reprises durant la cuisson ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
- 6 À la sortie du four, garnir chaque pizza de la moitié des cornichons et de quelques traits de moutarde, au goût. Couper en pointes et servir.

pizza aux crevettes

PREPARATION 15 minutes
CUISSON 2 à 3 minutes par pizza
RENDEMENT 2 pizzas

Crème fraîche au parmesan

180 ml (3/4 tasse) de crème fraîche
20 g (1/4 tasse) de fromage parmesan frais râpé finement
15 ml (15 ml) d'huile d'olive, et plus pour le service

Pizza

2 boules de pâte à pizza (recette p. 15)
1 petite échalote française, émincée
115 g (4 oz) de bacon, coupé en lardons et cuit
200 g (7 oz) de crevettes nordiques surgelées, décongelées et bien éponnées
25 g (1 tasse) de roquette
10 g (1/4 tasse) de ciboulette ciselée

- 1 Préchauffer le four à pizza à intensité élevée (MAX) 20 minutes, la porte fermée.

Crème fraîche au parmesan

- 2 Dans un petit bol, mélanger au fouet tous les ingrédients. Saler et poivrer.

Pizza

- 3 Sur un plan de travail fariné, abaisser une boule de pâte à la fois en un disque de 30 cm (12 po) de diamètre en formant une bordure épaisse. Déposer la pâte sur une pelle à pizza légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Y étaler la moitié de la crème fraîche au parmesan et répartir la moitié de l'échalote et du bacon.
- 4 Avec la pelle, glisser une pizza à la fois sur la pierre chaude. Cuire au four de 2 à 3 minutes en faisant une rotation à 4 ou 5 reprises durant la cuisson ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
- 5 À la sortie du four, garnir chaque pizza de la moitié des crevettes, de la roquette et de la ciboulette. Arroser d'un filet d'huile d'olive et poivrer. Couper en pointes et servir.





calzone au pesto et aux trois fromages

PREPARATION 15 minutes

CUISSON 3 à 4 minutes par calzone

RENDEMENT 2 calzones

- 195 g (3/4 tasse) de fromage ricotta
- 50 g (1/2 tasse) de fromage mozzarella râpé
- 20 g (1/4 tasse) de fromage parmesan frais râpé finement
- 2 boules de pâte à pizza (recette p. 15)
- 60 ml (1/4 tasse) de pesto maison ou du commerce
- Eau, pour badigeonner

- 1 Préchauffer le four à pizza à intensité élevée (MAX) 20 minutes, la porte fermée.
- 2 Dans un bol, mélanger les fromages.
- 3 Sur un plan de travail fariné, abaisser une boule de pâte à la fois en un disque de 30 cm (12 po) de diamètre en formant une bordure épaisse. Déposer la pâte sur une pelle à pizza légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Y étaler la moitié du pesto. Sur la moitié de la pâte, répartir la moitié du mélange de fromages. Badigeonner la moitié de la bordure de pâte avec de l'eau. Refermer la pâte en collant la partie sèche sur la partie humectée de manière à former un chausson. Presser le pourtour avec les doigts pour sceller la pâte. Badigeonner le dessus de la pâte d'eau.
- 4 Réduire la chaleur du four à intensité moyenne (2). Avec la pelle, glisser un calzone à la fois sur la pierre chaude. Cuire au four de 3 à 4 minutes en faisant une rotation à 4 ou 5 reprises durant la cuisson ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
- 5 Couper en deux et servir.

pizza à l'érable

PREPARATION 15 minutes

CUISSON 2 à 3 minutes par pizza

RENDEMENT 2 pizzas

- 2 boules de pâte à pizza (recette p. 15)
- 55 g (1/4 tasse) de beurre non salé, fondu
- 80 g (1/2 tasse) de sucre d'érable

- 1 Préchauffer le four à pizza à intensité élevée (MAX) 20 minutes, la porte fermée.
- 2 Sur un plan de travail fariné, abaisser une boule de pâte à la fois en un disque ovale d'environ 28 x 18 cm (11 x 7 po). Déposer la pâte sur une pelle à pizza légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Badigeonner la pâte de beurre.
- 3 Réduire la chaleur du four à intensité moyenne (2). Avec la pelle, glisser une pizza à la fois sur la pierre chaude. Cuire au four de 2 à 3 minutes en faisant une rotation à 4 ou 5 reprises durant la cuisson ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
- 4 À la sortie du four, badigeonner à nouveau de beurre. Déposer sur une assiette et saupoudrer généreusement la face beurrée de sucre d'érable. Secouer pour retirer l'excédent. Couper en pointes et servir. Délicieux avec une boule de crème glacée à la vanille, du beurre d'érable ou du dulce de leche.



POUR DES RECETTES ET DES CONSEILS :

RICARDO
cuisine.com