

Cuisinart^{MD}

Livret d'instructions



Four à pizza

CPZ-120C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, surtout en présence d'enfants. En voici quelques-unes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler ou de poser et déposer des pièces.
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercer une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé (notamment dans l'eau) ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
12. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez dans l'appareil des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
14. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez les accessoires ou que vous éliminez de la graisse chaude.
15. Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas. Ne rangez rien dans l'appareil, autre que les accessoires recommandés par le fabricant.
16. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans l'appareil.
17. Ne recouvrez jamais aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
18. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
19. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
20. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
21. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité sans surveillance ou instruction.
22. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. Si le cordon d'alimentation venait qu'à être endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son représentant de service autorisé ou par une autre personne compétente afin d'éviter les dangers.
24.  Ce symbole alerte à la présence d'une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.
25. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande distincte.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

REMARQUE : L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Caractéristiques et avantages	4
Mise en service	5
Mode d'emploi	5
Styles de pizza	5
Faire la pizza parfaite	6
Préparer et façonner les pizzas	6
Trucs pour la fabrication de la pâte à pizza	8
Dépannage	9
Nettoyage et entretien	10
Garantie	32

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Panneau de commande

Présente les commandes pour la température, la minuterie et l'éclairage.

a. Minuterie

Les touches +/- servent à sélectionner la durée de cuisson désirée. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le four reste allumé pour que l'on puisse faire cuire une autre pizza.

b. Témoin PRÊT

S'allume quand le four a atteint la température de réglage.

c. Témoin MARCHÉ

S'allume et resté allumé quand le four est en marche.

d. Cadran de température

Cadran à texture lisse, fourchette de température de 350 °F à 700 °F (180 à 370 °C).

e. Interrupteur d'éclairage

Sert à allumer l'ampoule intérieure pour jeter un coup d'œil sur l'évolution de la cuisson.

2. Guide de cuisson

Aide-mémoire intégré qui donne des recommandations de température et de durée de cuisson pour différents styles de pizza.

3. Pierre à pizza

Surface idéale pour la cuisson de la pizza napolitaine, style New York, mince et croustillante ou autre. La pierre s'utilise chaude. Elle doit être mise sur la grille dans le four pendant la période de préchauffage.

4. Grille métallique



Reçoit la pierre à pizza et le plat pour pizza épaisse. Le diagramme ci-dessous montre la position correcte de la grille

5. Plat pour pizza épaisse

Plat émaillé mesurant 12 x 12 x 1,5 po (30 x 30 x 3,8 cm) servant à cuire différents styles de pizza (Detroit, Chicago, grand-mère) et même la fougasse.

6. Pèle à pizza à manche rabattable

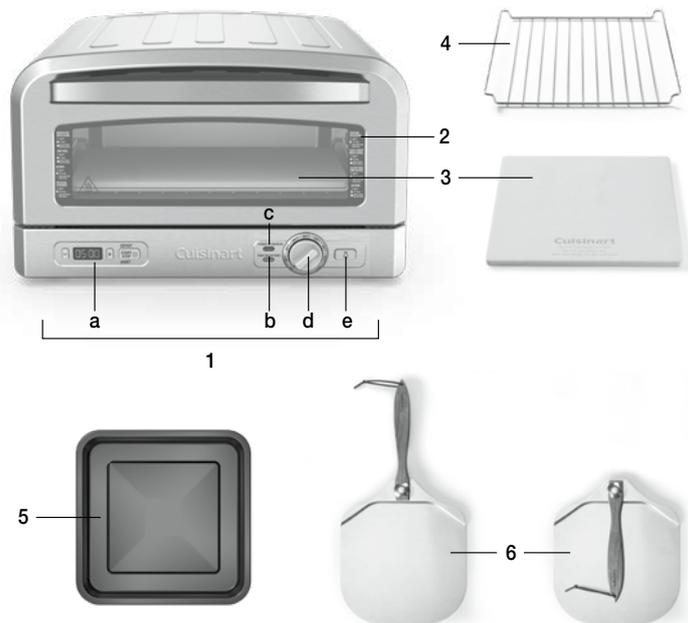
Pratique pour enfourner et défourner la pizza. Le manche rabattable réduit l'encombrement pour faciliter le rangement.

7. Ramasse-miettes (non montré)

Repose sur le fond du four. Pour le sortir du four et le nettoyer, il suffit de soulever légèrement l'avant et de tirer.

8. Technologie de refroidissement actif (non montré)

Des ventilateurs internes refroidissent l'extérieur du four et les pièces électroniques internes après l'emploi.



MISE EN SERVICE

1. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes à l'intérieur et à l'extérieur du four.
2. Placez le four sur une surface plate, de niveau.
3. Placez le four de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.
4. Vérifiez que le ramasse-miettes est en place. Insérez la grille et la pierre à pizza dans le four.

REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

MODE D'EMPLOI

Voici comment utiliser le four à pizza de Cuisinart^{MD}

1. Mettez le four sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, puis branchez-le dans une prise de courant. Prenez soin de choisir un endroit bien aéré, car les températures élevées de cuisson de la pizza peuvent produire de la fumée.
2. Glissez la grille du four et la pierre à pizza dans le four et fermez la porte du four.
3. Réglez le cadran de température à la température désirée : le témoin MARCHE s'allumera, un signal sonore se fera entendre et le préchauffage débutera.
4. **Préchauffage du four :**
 - a. Le four met approximativement 30 minutes à atteindre la température de réglage après avoir été allumé. Cela permet à la pierre à pizza d'emmagasiner la chaleur nécessaire pour produire une croûte croustillante.
 - b. Pendant le préchauffage, assemblez la pizza (instructions à la page 6).

REMARQUE : Les pizzas épaisses, cuites dans le plat, prennent plus de temps à assembler. Il est préférable de les assembler pendant la période de préchauffage du four ou même avant.
 - c. Lorsque le four est chaud, un signal sonore se fera entendre et le témoin PRÊT s'allumera.

REMARQUE : Le four s'éteint automatiquement après deux heures. Il émet alors un signal sonore de trois bips.
5. Glissez la pizza assemblée dans le four et réglez la minuterie à l'aide des touches +/- . Appuyez sur le touche de la minuterie (C) si vous l'utilisez. Lorsque la minuterie atteint 00:00, un signal sonore se fait entendre.

IMPORTANT : Veuillez noter que le four ne s'éteint pas automatiquement à l'expiration de la durée de la minuterie.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez des températures de cuisson élevées, surveillez l'évolution de la cuisson de près, car la pizza cuit vite.

6. Lorsque la pizza est cuite, sortez-la du four.
7. Pour éteindre le four (ce qui est possible à tout moment), tournez le cadran à la position  : le témoin MARCHE s'éteindra et un signal sonore se fera entendre.

IMPORTANT : Laissez le four branché après l'emploi jusqu'à ce que les ventilateurs s'éteignent afin d'assurer le refroidissement du four et des pièces électroniques.

REMARQUE : Vérifiez toujours que le four a atteint la température de réglage (le témoin PRÊT sera allumé) avant de mettre la pizza à cuire. C'est la meilleure façon d'avoir des bons résultats pour tous les styles de pizza. Lorsque vous faites cuire successivement des pizzas de styles différents, il est conseillé de commencer par celles qui demandent une température plus basse.

Lorsque vous faites cuire plusieurs pizzas l'une après l'autre, il est possible que les pizzas subséquentes sortent plus pâles ou moins cuites. Cela s'explique par la perte de chaleur qui survient quand on ouvre la porte à répétitions ou que l'on laisse la porte ouverte et que la pierre à pizza perd de sa chaleur.

Au besoin, laissez le four réchauffer pendant 5 à 10 minutes entre les pizzas.

STYLES DE PIZZA

Napolitaine 700 °F (371 °C), 5 minutes

La napolitaine est une pizza traditionnellement cuite au feu de bois. Elle se distingue par son fond croustillant et ses bords bien gonflés et moelleux. Pour cette pizza, ce n'est pas tant les garnitures qui comptent mais la saveur de la croûte, alors allez-y mollo avec les garnitures.

New Haven 700 °F (371 °C), 5 minutes

La pizza de style New Haven pourrait être décrite comme une pizza néo-napolitaine, parce qu'elle comporte sensiblement les mêmes caractéristiques : pâte savoureuse et croûte moelleuse. Elle est souvent oblongue ou rectangulaire.

New York 650 °F (343 °C), 5 minutes

C'est la pizza que l'on retrouve dans la plupart des pizzerias à New York. Sa pâte est moelleuse et croustillante. Elle est garnie de sauce et d'une bonne quantité de fromage.

Mince et croustillante 600 °F (315 °C), 5 minutes

Une croûte légèrement plus sucrée et comportant plus d'huile ou autre gras que la pâte classique. Elle est mince et généralement garnie jusqu'au bord.

Pizza à la poêle 550 °F (287 °C), 15 minutes

La pizza à la poêle (dite aussi « pizza style Chicago ») est une pizza à croûte épaisse, copieusement garnie de sauce, de fromage et d'autres garnitures classiques. Elle est habituellement cuite dans un plat aux bords hauts. Le fromage qui se répand de bord en bord en fondant vient caraméliser sur les côtés du plat.

Detroit 550 °F (287 °C), 15 minutes

La pizza style Detroit a une pâte très épaisse, généreusement huilée, parsemée de fromages gras et garnie de bandes de sauce tomate, et parfois de pepperoni. Elle est cuite jusqu'à ce que le fond et les bords soient très dorés et croustillants.

Sicilienne 500 °F (260 °C), 15 minutes

Cette pizza à la croûte épaisse ressemble plus à une fougasse garnie. La pâte, préparée avec de l'huile d'olive riche, est précuite, puis garnie d'un peu de fromage et de fines herbes, ou entièrement garnie de sauce à pizza, de fromage et légèrement parsemée de garnitures.

Grand-mère 500 °F (260 °C), 15 minutes

La pizza façon grand-mère (nonna en italien) est une variante new-yorkaise de la pizza sicilienne. Plus mince avec une garniture plus légère et plus fraîche. Elle est souvent vendue à la tranche dans les pizzerias.

Fougasse 500 °F (260 °C), 15 minutes

La fougasse est un type de pain enrichi d'huile d'olive. Parfois légèrement garnie de fines herbes et de sel et peut-être, d'un peu de fromage râpé. Parfois cuite avant d'être farcie de fromage et de garnitures.

Calzone 500 °F (260 °C), 15 minutes

Le calzone (un mot italien qui signifie « chausson ») est une sorte de pizza pliée en deux. On dépose une garniture de fromage, habituellement de la ricotta ou de la mozzarella, et un mélange de légumes et de viandes sur une moitié de la pâte et on la replie sur elle-même. Elle est cuite directement sur la pierre à pizza pour assurer une cuisson rapide et un extérieur croustillant.

Pizza congelée 450 °F (232 °C), 15 à 20 minutes

La pizza congelée doit être cuite directement sur la pierre préchauffée. La durée de cuisson varie selon l'épaisseur de la pâte. Pour de meilleurs résultats, tourner la pizza à l'aide de la pelle à mi-cuisson.

Pâte à pizza sans gluten 500 °F (260 °C), 10 à 15 minutes

La pâte sans gluten requiert une attention spéciale. Comme elle est généralement plus collante, il est préférable de la cuire dans un plat plutôt que directement sur la pierre. Il faut parfois la précuire avant de la garnir pour s'assurer qu'elle peut supporter le poids et l'humidité des garnitures.

Nos recommandations de cuisson s'appliquent précisément à notre recette de pâte sans gluten. Cette pâte peut être utilisée pour n'importe quelle recette de pizza.

Croûte de chou-fleur 500 °F (260 °C), 4 à 5 minutes

Comme la pâte sans gluten, la croûte de chou-fleur requiert une attention spéciale. Elle doit être cuite dans un plat bien huilé, avant d'être garnie.

CONSEILS POUR UNE PÂTE À PIZZA PARFAITE

Voici quelques conseils pour vous aider à réussir votre pâte à pizza.

Tout sur la farine et la pâte :

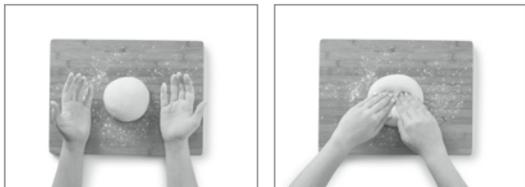
- Nos recettes présentent trois méthodes de fabrication de la pâte : à la main, au robot culinaire ou au batteur sur socle. Vous pouvez préparer nos recettes en interchangeant les méthodes. Voyez les instructions à la page 8.
- Nous recommandons la farine à pain ou 00 pour la plupart des styles de pâte.
- Vous aurez besoin d'un peu de farine additionnelle pour pétrir et façonner la pâte et l'empêcher de coller à vos mains et au plan de travail, mais – surtout – à la pelle à pizza.
- La farine en trop brûlera sur la pierre à pizza. Alors, utilisez seulement la quantité nécessaire pour empêcher la pâte de coller à la pelle quand vous glissez la pizza dans le four.
- Contrairement à la plupart des pâtes à pain, la pâte à pizza est légèrement collante. C'est ce qui donne une croûte moelleuse et aérée. Garder les mains et le plan de travail légèrement farinés et travailler rapidement facilitent la manipulation de la pâte.
- La pâte à température ambiante se travaille mieux. Sortez-la du réfrigérateur au moins 1 heure et au plus 3 heures avant l'emploi. Gardez-la couverte.
- Gardez vos mains farinées pour travailler la pâte. En plus d'empêcher la pâte de coller à vos mains, vous éviterez d'utiliser trop de farine en façonnant la pâte. Au besoin, brossez le surplus de farine avec un pinceau avant d'ajouter les garnitures.
- Si la pâte est difficile à étirer ou à étaler dans la forme désirée, c'est qu'elle a besoin de fermenter. Laissez-la reposer à couvert, pendant 10 à 15 minutes, puis essayez de l'étirer à nouveau. La pâte doit être élastique.

COMMENT FAÇONNER LA PÂTE ET PRÉPARER LA PIZZA

Pizza à cuire sur la pierre :

1. Nous recommandons d'utiliser une boule de 8 à 10 oz (225 à 285 g) de pâte qui a levé. (Le maximum pour une pizza individuelle est de 16 oz [454 g]). Déposez la boule de pâte au centre d'un plan de travail légèrement fariné.

2. Aplatissez la pâte en un cercle.



3. Étalez la pâte à la taille désirée en exerçant une pression égale avec le bout des doigts, du centre vers l'extérieur (en rayonnant sur tout le tour). Retournez la pâte au moins une fois pour l'empêcher de coller (ajoutez de la farine au besoin).

4. Farinez légèrement la pelle à pizza.



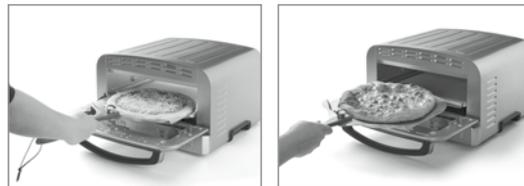
5. Glissez la pâte sur la pelle. Assurez-vous que la pâte ne déborde pas; au besoin, retaillez-la. (Si vous avez utilisé la pelle pour sortir une pizza du four juste avant, laissez-la refroidir avant d'y mettre de la pâte fraîche.)

6. En travaillant rapidement, étalez la sauce et les garnitures désirées. Attention de ne pas la surcharger de garnitures, car cela peut rendre la pizza trop lourde et difficile à glisser de la pelle.



7. Secouez légèrement la pizza sur la pelle pour vérifier qu'elle bouge. Si elle colle, soulevez-la délicatement et saupoudrez un peu de farine sur la pelle.

8. Ouvrez la porte du four et transférez la pizza sur la pierre, en secouant légèrement la pelle d'avant en arrière tout en la tirant vers vous.



9. Lorsque la pizza est cuite, glissez la pelle sous la pizza. Soulevez-la délicatement, sortez-la du four et glissez-la sur une planche à découper. Laissez la pizza refroidir un peu avant de couper et de servir. Laissez la pelle refroidir avant d'assembler la pizza suivante dessus.

Pizza mince et croustillante:

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour la pizza à cuire sur la pierre (page 7).
2. Placez la pâte étirée sur un plan de travail fariné. Abaissez la pâte en un cercle ou un rectangle de 12 po (30 cm), à une épaisseur d'environ ¼ po (6 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. Farinez légèrement la pelle à pizza et glissez délicatement la pâte dessus. En travaillant rapidement, garnissez la pâte.
4. Secouez légèrement la pizza sur la pelle pour vérifier qu'elle bouge. Si elle colle, soulevez-la délicatement et saupoudrez un peu de farine sur la pelle.
5. Ouvrez la porte du four et transférez la pizza sur la pierre, en secouant légèrement la pelle d'avant en arrière tout en la tirant vers vous.
6. Lorsque la pizza est cuite, glissez la pelle sous la pizza. Soulevez-la délicatement, sortez-la du four et glissez-la sur une planche à découper. Laissez la pizza refroidir un peu avant de couper et de servir.

Pizza à la poêle (cuite dans un plat)

1. Badigeonnez 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) d'huile d'olive (selon le style de pizza) sur l'intérieur du plat pour pizza épaisse.
2. Transférez la pâte dans le plat huilé et tournez-la quelques fois pour l'enrober parfaitement d'huile d'olive.
3. Tassez la pâte délicatement, du bout des doigts, vers les quatre côtés du plat. Ne la forcez pas; elle finira par s'étaler.

- Couvrez le plat et laissez reposer pendant 20 minutes. Découvrez et répétez en étalant la pâte vers les côtés du plat. Couvrez et répétez jusqu'à ce que la pâte recouvre entièrement le fond du plat. Vous devrez peut-être répéter l'opération trois fois (60 minutes au total).
- Ajoutez les garnitures selon le type de pizza que vous préparez.
- Couvrez lâchement d'une pellicule plastique et laissez lever pendant que le four préchauffe.
- Lorsque le four est chaud, transférez le plat sur la pierre à pizza.
- Lorsque la pizza est cuite, sortez le plat du four et démoulez la pizza sur une planche à découper. Laissez refroidir un peu avant de couper et de servir.

FABRICATION DE LA PÂTE ET ASSEMBLAGE DE LA PIZZA

Conseils pour la fabrication de la pâte :

La pâte à levure peut être fabriquée selon différentes méthodes (à la main, au batteur sur socle ou au robot). Peu importe celle que vous choisissez, suivez les instructions de fermentation spécifiques à la méthode.

La levure instantanée doit être incorporée directement aux ingrédients secs. La levure sèche active, elle, doit être levée (ou réhydratée) dans de l'eau tiède à une température entre 105 ° et 110 °F (40 et 43 °C).

La patience est la clé. Laisser la pâte fermenter au réfrigérateur (jusqu'à 72 heures pour les meilleurs résultats) lui permet de développer pleinement ses arômes.

Fabrication à la main :

- Réunissez tous les ingrédients et le matériel nécessaires. Vous aurez besoin d'un grand bol pour mélanger les ingrédients, d'un petit bol contenant de la farine pour saupoudrer les mains et le plan de travail ainsi que d'une tasse à mesurer les liquides. Un racloir en plastique peut également être pratique.
- Mettez tous les ingrédients secs dans le grand bol et mélangez-les à l'aide d'un fouet ou d'un racloir. Mettez les liquides dans la tasse à mesurer.
- Ajoutez la quantité minimale de liquide (si la recette donne une fourchette de quantité) et commencez à mélanger. Si vous mélangez à la main, farinez-les généreusement. Lorsque la pâte commence à se tenir, vous pouvez continuer de la mélanger dans le bol ou la transférer sur un plan de travail saupoudré de farine.
- Pétrissez la pâte avec le talon de la main jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique. Évitez d'ajouter trop de farine si la pâte colle, mais continuez de pétrir (vous pouvez vous fariner les mains, bien sûr). La pâte finira par se tenir.

- Une bonne méthode consiste à étirer la pâte vers vous, la replier sur elle-même et la tourner à 45 degrés. Répéter, répéter, répéter.

Fabrication au robot culinaire :

Le robot culinaire est l'outil parfait pour préparer de la pâte rapidement et facilement. Comme le robot pétrir la pâte à une plus grande vitesse, elle réchauffe plus que lorsqu'elle est simplement mélangée à la main ou au batteur sur socle. La boule de pâte se forme donc en quelques secondes plutôt qu'en minutes.

- Mettez les ingrédients secs dans le bol du robot muni du couteau hachoir ou du couteau pétrisseur.
- Mélangez à basse vitesse (ou à la vitesse pâte). Pendant que le robot tourne, ajoutez le liquide lentement par l'entonnoir, seulement aussi vite qu'il peut être absorbé par les ingrédients secs. Si la pâte semble trop mouillée ou collante, ajoutez de la farine 1 c. à thé (5 ml) à la fois. Une fois que la pâte se forme en boule, continuez à la pétrir pendant 45 à 60 secondes seulement.
- Transférez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la à la main quelques fois jusqu'à l'obtention d'une boule lisse et élastique, qui reprend sa forme quand vous appuyez dessus.

Fabrication au batteur sur socle :

Le batteur sur socle est l'outil privilégié par certains, parce qu'il permet de préparer la pâte en plus grande quantité que le robot, sans avoir à se salir les mains!

- Posez le crochet pétrisseur. Versez les ingrédients liquides dans le bol du batteur.
- Ajoutez les ingrédients secs (que vous aurez mélangés au préalable dans un autre bol) en une seule fois ou graduellement, selon les instructions de la recette.
- Mélangez la pâte à la vitesse la plus basse.
- Lorsque la pâte se forme en boule, continuez à pétrir à basse vitesse pendant 10 minutes.

Conseils pour les garnitures :

Évitez de surcharger la pâte de sauce et de garnitures. Vous éviterez ainsi d'avoir une croûte pâteuse ou détrempée à la fin de la cuisson. Il vous sera aussi plus facile de transférer la pizza de la pelle au four. La pizza de style New York, mariage moelleux de pâte et de fromage, est l'exception. Assurez-vous qu'il y a assez de farine sur la pelle pour que la pizza glisse sur la pierre.

Pour la pizza napolitaine ou style New Haven, utilisez environ 3 c. à soupe (45 ml) de sauce à pizza. Pour la pizza mince et croustillante ou style New York, vous pouvez en mettre un peu plus. Si vous aimez beaucoup de sauce, faites précuire la croûte (avant de la garnir) afin d'avoir un fond croustillant.

Il est préférable de cuire la plupart des garnitures. Les ingrédients crus apportent beaucoup d'humidité, laquelle peut pénétrer la pâte, ce qui donnera une croûte mouillée

désagréable. De plus, comme la pâte cuit rapidement, certaines garnitures, si elles ne sont pas précuites, risquent de ne pas être assez cuites.

Quoi faire avec le surplus de pâte

Si vous n'avez pas besoin d'utiliser toute la pâte que donne une recette, vous pouvez la congeler pour une prochaine fois. Vous n'avez qu'à préparer la pâte et la laisser lever selon les instructions de la recette (jusqu'à l'étape du façonnage). Divisez la pâte en portions (soit 8 à 10 oz [225 à 285 g] de pâte pour des pizzas individuelles ou en une quantité suffisante pour couvrir le plat à pizza). Enveloppez chacune dans une pellicule plastique et mettez-la au congélateur. La pâte se conservera jusqu'à deux mois au congélateur.

Au moment d'utiliser la pâte, sortez-la du congélateur, développez-la, mettez-la dans un bol ou un plat, couvrez-la et mettez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Sortez la pâte 1 à 3 heures avant de l'utiliser. Suivez les instructions de la recette désirée.

Nœuds à l'ail : Badigeonnez le plat à pizza d'huile d'olive (environ 1 c. à soupe [15 ml]). Divisez 1 lb (450 g) de pâte à pizza en morceaux d'égale grosseur. Roulez chaque morceau en un cordon et faites-en un nœud. Faites fondre 4 c. à soupe (60 ml) de beurre et ajoutez-y 4 gousses d'ail finement hachées. Trempez les nœuds dans le beurre à l'ail et déposez-les dans le plat préparé. Recouvrez d'une pellicule plastique et laissez lever pendant 30 minutes. Faites cuire à 450 °F (232 °C), pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que dorés. Pour un brunissement égal, tournez le plat à mi-cuisson.

Nœuds au sucre à la cannelle : Préparez la pâte selon les instructions ci-dessus. Faites fondre le beurre. Badigeonnez chaque nœud de beurre fondu et saupoudrez copieusement de sucre à la cannelle. Faites cuire à 450 °F (232 °C), pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que dorés. Pour un brunissement égal, tournez le plat à mi-cuisson.

Réchauffage : Réchauffez les restants de pizza à 350 °F (180 °C) pendant 5 minutes.

DÉPANNAGE

SUJET	QUESTION	SOLUTION
Alimentation	Pourquoi le four ne s'allume-t-il pas?	Vérifier que le four est branché dans une prise de courant qui fonctionne.
		Appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606.
Cuisson	Pourquoi la pâte colle-t-elle à la pelle?	Pendant qu'on façonne la pâte, se fariner légèrement les mains et le plan de travail. Avant de transférer la pâte sur la pelle, fariner légèrement la pelle. Une fois la pizza assemblée sur la pelle, vérifier qu'elle est facile à déplacer; si elle colle, la soulever et saupoudrer un peu de farine en dessous avant de la glisser sur la pierre dans le four. Éviter de surcharger la pâte de sauce et de garnitures, car cela peut faire coller la pâte à la pelle. S'assurer que le pelle est parfaitement refroidie avant de mettre une autre pâte fraîche dessus.
	Pourquoi y a-t-il de la fumée qui sort du four?	Une petite quantité de fumée est normale; cela est causé par les températures élevées du four. Pour réduire la fumée, essayer de mettre moins de farine sur la pelle.
	Pourquoi deux feux prennent-ils dans le four?	Il arrive parfois que des excès de farine ou d'huile s'enflamment dans le four. Garder la porte du four fermée : le feu devrait s'éteindre de lui-même. S'il brûle encore après dix secondes, fermer le four et le débrancher.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez refroidir le four parfaitement, à l'intérieur et à l'extérieur, avant de retirer ou de nettoyer des pièces du four.
- Débranchez toujours le four de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs afin d'éviter d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur l'appareil.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge vaporisée de nettoyant. Essuyez avec un linge humide propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants, ni de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures.

Nettoyage des accessoires :

- Plat à pizza, grille de four, pelle à pizza et ramasse-miettes : Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse en frottant avec un tampon à récurer ou une brosse en nylon et rincez parfaitement. Ces articles ne sont PAS lavables au lave-vaisselle.
- Pelle à pizza : Dévissez la poignée et mettez-la de côté. Lavez la pelle à l'eau chaude savonneuse et essuyez-la parfaitement. Revissez la poignée à fond.
- Pierre à pizza : Nettoyez périodiquement la pierre afin d'en prolonger la durée de vie. Laissez la pierre refroidir parfaitement avant de la manipuler. Enlevez les résidus d'aliments à l'aide d'une spatule ou d'un racloir. Rangez la pierre dans le four lorsqu'elle ne sert pas.

IMPORTANT: N'immergez jamais la pierre dans l'eau, car cela pourrait l'endommager ou la faire se fissurer. N'utilisez pas de savon ni de détergent pour laver la pierre.

- Ramasse-miettes : Sortez le ramasse-miettes du four, essuyez-le et remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez le ramasse-miettes tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada | 100 Conair Parkway, Unit #1, Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

CPZ-120C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
 - Adresse de retour et numéro de téléphone
 - Description du défaut du produit
 - Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
 - Toute autre information pertinente au retour du produit
- * Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année).
Par exemple, 2420 désigne la 24^e semaine de l'année 2020.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

©2023 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1, Woodbridge, ON L4H 0L2
Printed in China

23CC087735

IB-17963-CAN