
COMMENT UTILISER
LE MODE
PIZZA
CUITE SUR PIERRE*
FRIGIDAIRE.













*Les images, les fonctionnalités et les modes de cuisson disponibles varient selon les modèles. Consultez votre manuel ou rendez-vous sur Frigidaire.ca pour obtenir des ressources complètes destinées aux propriétaires.

TABLE DES MATIÈRES

06 Ce que contient la boîte

07 Comment utiliser le mode Pizza cuite sur pierre

10 Mentions importantes

11 Nettoyage et soin

12 FAQ

13 Rejoignez notre communauté



PLUS DE 15 MODES DE CUISSON ET LE MODE PIZZA CUITE SUR PIERRE

BIENVENUE DANS LA FAMILLE FRIGIDAIRE[MD]

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four équipé de notre **système de convection totale** le plus avancé à ce jour, avec plus de 15 modes de cuisson.

Ce guide met l'accent sur le mode Pizza cuite sur pierre et vous fournit tous les renseignements nécessaires pour préparer de délicieuses pizzas cuites sur pierre chez vous.

Vous trouverez également des recettes de pizzas et de pâtes fraîches amusantes et faciles à réaliser sur **Frigidaire.ca**.

Avant de commencer, n'oubliez pas d'enregistrer votre produit sur **Frigidaire.ca/register**.


Déshydratation


Cuisson par
convection


Air Sous Vide


Cuisson à la vapeur


Pizza cuite
sur pierre


Cuisson lente


Rôtissage
à la vapeur


Sans préchauffage


Air Fry

CE QUE CONTIENT LA BOÎTE



PLAQUE À PIZZA



PIERRE À PIZZA



PELLE À PIZZA*

Des accessoires supplémentaires sont disponibles à l'achat sur Frigidaire.ca

*Le matériau de la pelle à pizza varie en fonction du type de combustible (métal ou bois)

COMMENT UTILISER LE MODE PIZZA CUITE SUR PIERRE

01 Rassemblez vos ingrédients.

- Pâte fraîche (8-11 oz)
- Semoule ou farine de maïs (au moins ½ cuillère à soupe)
- Farine « 00 »
- Sauce, fromage et garnitures de votre choix

CONSEIL DE PRO: Une pâte achetée en magasin permet généralement de faire deux pizzas.



02 Assurez-vous que la grille supérieure de votre four est en position 7 (position 5 dans les fours encastrés), en vous aidant des repères sur les côtés de la cavité du four*. Placez ensuite la plaque à pizza sur la grille, en veillant à ce que la pierre à pizza soit bien calée au milieu. Des rainures à l'arrière de la plaque permettent de la fixer à la grille du four.



*La position de la grille varie en fonction du modèle, consultez le manuel d'utilisation et d'entretien.

03 Passez en mode Pizza cuite sur pierre : le préchauffage prendra environ 30 minutes*.

04 Saupoudrez votre plan de travail de farine « 00 » et commencez à étaler votre pâte fraîche. Vous devez obtenir une base fine avec un bord légèrement plus épais, d'environ 1/4 pouce, qui formera la croûte.

CONSEIL DE PRO: Ramenez votre pâte à température ambiante. Une pâte trop froide peut être plus difficile à étaler, et une pâte trop chaude peut se déchirer plus facilement.

05 Saupoudrez votre pelle à pizza de semoule ou de farine de maïs, puis déposez-y la pâte étalée. Ajoutez ensuite la sauce, le fromage et les garnitures de votre choix.

CONSEIL DE PRO: Le choix du fromage est important! La mozzarella fraîche, qui contient davantage d'humidité, est plus adaptée que le fromage râpé.







06 Secouez doucement la pelle pour vous assurer que la pâte à pizza bouge librement. Si elle est collée, soulevez délicatement les bords et ajoutez une pincée de semoule ou de farine de maïs. Si de la sauce ou des garnitures se retrouvent entre la pâte et la pelle, cela risque de la faire coller.

07 Lorsque le four est préchauffé, faites glisser la pizza de votre pelle sur la pierre à pizza d'un mouvement rapide et fluide. N'hésitez pas, il y a un rebord à l'extrémité de la pelle à pizza que vous pouvez utiliser à votre avantage!

08 Une fois que vous avez placé votre pizza dans le four, appuyez sur Confirmer. La cuisson ne prendra que deux minutes. Si vous pensez que votre pizza a besoin de plus de temps, appuyez sur +15 s pour prolonger le temps de cuisson*.

09 Lorsque la pizza est prête, glissez la pelle sous celle-ci (n'oubliez pas que vous pouvez utiliser le rebord pour vous aider) et retirez-la du four.

TRANCHEZ ET DÉGUSTEZ!













MENTIONS IMPORTANTES

- **NE FAITES PAS** cuire de pizzas surgelées et n'utilisez pas de pâtes partiellement cuites ou précuites en mode Pizza cuite sur pierre. La pizza ne cuirait pas correctement et cela pourrait endommager la pierre à pizza.
- **NE LAISSEZ PAS** la pelle sur la pierre à pizza pendant la cuisson.
- Un excès de semoule, de farine de maïs ou de farine peut provoquer de la fumée ou de petites flammes dans votre four : **CECI EST NORMAL**. Laissez la porte fermée et les flammes s'éteindront d'elles-mêmes.
- Les autres modes de cuisson ne fonctionneront pas correctement tant que la plaque à pizza se trouve dans votre four.
- **« N'ASSAISONNEZ » PAS** la pierre à pizza avec de l'huile.







NETTOYAGE ET SOIN



- Laissez la pierre refroidir avant de la retirer. Il faudra attendre au moins une heure avant de la retirer à l'aide de gants de cuisine.
- Le mode Pizza cuite sur pierre transformera les miettes restantes en cendres. Pour nettoyer la pierre et la plaque de cuisson, il suffit de balayer les cendres à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon sec, puis de les jeter. S'il reste des résidus, il suffit de lancer un autre cycle pizza sans pizza, puis de balayer les cendres.
- **N'IMMERGEZ PAS** la pierre à pizza dans de l'eau.
- **NE NETTOYEZ PAS** la pierre ou la pelle au lave-vaisselle.
- **N'UTILISEZ PAS** de produits chimiques pour nettoyer la pierre, car celle-ci les absorbe et peut les libérer lorsqu'elle est chauffée.
- Avec le temps, il est normal que la pierre et la plaque de cuisson se décolorent. Cela n'aura aucune incidence sur la qualité de vos pizzas! Si vous avez besoin d'une nouvelle pierre ou d'une pierre supplémentaire, vous pouvez vous en procurer sur **Frigidaire.ca**.
- Si vous disposez d'une cuisinière autonome, vous pouvez ranger votre plaque à pizza ainsi que votre pierre de cuisson dans le tiroir de rangement de votre four. Nous vous recommandons toutefois de ne pas ranger votre pelle à pizza dans le tiroir, car elle pourrait se déformer.









FAQ

Comment cuire une pizza surgelée si je ne peux pas utiliser le mode Pizza cuite sur pierre?

Cuisez-la sur la grille du milieu, en utilisant les modes Sans préchauffage, Cuisson ou Cuisson par convection.

Pourquoi de petites flammes apparaissent sur ma pierre à pizza lors de l'utilisation?

Les résidus de semoule, de farine de maïs ou de farine peuvent s'enflammer à haute température, ce qui est normal pendant la cuisson. Lorsque cela se produit, **LAISSEZ LA PORTE DU FOUR FERMÉE**; les flammes s'éteindront d'elles-mêmes.

Puis-je faire plusieurs petites pizzas ou des pizzas individuelles en même temps?

C'est possible, mais pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de cuire une pizza à la fois, de préférence d'une taille comprise entre 10 et 14 pouces. Vous pouvez toutefois cuire autant de pizzas que vous le souhaitez à la suite, en laissant simplement un temps de réchauffage de 3 à 5 minutes entre chaque pizza, afin de maintenir la pierre à une température optimale.

La pierre et la plaque à pizza doivent-elles rester dans le four en permanence?

Non, retirez-les et rangez-les lorsque vous n'utilisez pas le mode Pizza cuite sur pierre. Les laisser dans le four peut en effet affecter les performances de celui-ci lors de l'utilisation d'autres modes de cuisson.









REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ

Partagez vos meilleures recettes, échangez des conseils, montrez vos créations et trouvez l'inspiration!

Découvrez notre groupe Facebook!











PIZZA CUITE SUR PIERRE

ENREGISTREZ VOTRE NOUVEAU FOUR

N'oubliez pas d'enregistrer votre four sur **Frigidaire.ca/Register** pour bénéficier des éléments suivants:

- Offres et remises exclusives
- Assistance plus rapide en cas de problème
- Conseils personnalisés pour votre four

Vous avez des questions? Besoin d'aide?
Appelez notre ligne d'assistance téléphonique dédiée aux propriétaires de fours avec mode Pizza cuite sur pierre:
877-499-4487

FRIGIDAIRE®

A31265902