

# WHITE & BROWN

## FOUR À PIZZA MULTIFONCTION "REGINA"



**IDÉES RECETTES**

**FP 574 - MODE D'EMPLOI**

*WHITE AND BROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.  
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.  
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

### RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

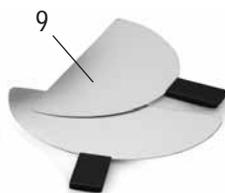
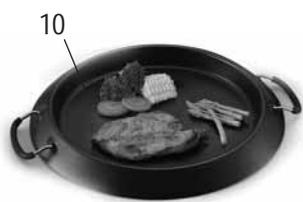
- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour, le tenir éloigné du mur (minimum 10 cm). Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. Si il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Au cours de son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables, par exemple des rideaux, tissus, etc. . .
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur ni à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que la minuterie soit en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les aliments lorsqu'ils sont chauds.
- Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans l'appareil.
- Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit de l'appareil avec du papier aluminium, du plastique, du carton ou des matières similaires. Ceci pourrait provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.
- Ne jamais ouvrir l'appareil de face, toujours vous positionner légèrement sur le côté pour ne pas vous brûler avec la vapeur.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION  
DE L'APPAREIL**

**CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Poignée pour l'ouverture du couvercle | 6. Pieds antidérapants (non visible) |
| 2. Couvercle                             | 7. Voyant lumineux de fonctionnement |
| 3. Hublot de contrôle                    | 8. Pierre à pizza (non visible)      |
| 4. Thermostat réglable                   | 9. 2 spatules en aluminium           |
| 5. Bouton de sélection des résistances   | 10. Sauteuse                         |



4

## PREMIÈRE UTILISATION

L'appareil est doté d'une pierre réfractaire. Pour obtenir une meilleure cuisson, il convient de durcir la pierre comme suit :

1. Fermer le couvercle en ayant pris soin de retirer les éventuels supports en aluminium, carton, les spatules ...
2. Brancher l'appareil.
3. Sélectionner les 2 résistances
4. Régler la température sur le Max pendant 10 min environ.
5. Après 10 mn, remettre le thermostat sur position Arrêt. Lever le couvercle à l'aide de la poignée en vous positionnant de côté pour éviter les brûlures.

## UTILISATION

- Ouvrir le couvercle de votre four à pizza.
- Pour placer la pizza sur la pierre réfractaire, utiliser les spatules en aluminium que vous aurez auparavant saupoudrées de farine. Ne pas oublier d'enlever les spatules avant la cuisson.
- Enfournier la pizza (pâte faite maison ou achetée chez le boulanger ou surgelé...) en ayant pris soin de retirer les éventuels supports en aluminium, cartons... et refermer le couvercle.
- Laisser cuire puis sortir la pizza du four en prenant soin de ne pas vous brûler. Utiliser les spatules en aluminium pour soulever la pizza entière.
- Pour éviter d'endommager la pierre, ne coupez pas la pizza directement dessus.
- Laisser le couvercle ouvert pendant 2 minutes avant d'enfourner une nouvelle pizza.
- Vous pouvez adapter les temps de cuisson selon vos goûts et vérifier l'état de la cuisson par le hublot.

### 1) PIERRE À PIZZA

Sélection des résistances (vous pouvez sélectionner les résistances de 3 façons) :

-  - Résistance du haut uniquement pour gratiner
-  - Résistance du bas uniquement pour poursuivre la cuisson de la pâte uniquement
-  - Les résistances haut et bas simultanément

Pour commencer la cuisson d'une pizza, nous vous conseillons d'utiliser les 2 résistances en même temps. En fin de cuisson, si vous aimez les garnitures gratinées, sélectionner la résistance du haut et/ou si la pâte n'est pas assez cuite à votre goût, terminer la cuisson avec la résistance du bas uniquement.

Réglage indicatif du thermostat (il sert à ajuster en cours de cuisson en fonction du résultat et de vos goûts) :

- Pour des pizzas fraîches : thermostat fort
- Pour des pizzas précuites : thermostat moyen
- Pour des pizzas surgelées : thermostat faible

Nous vous conseillons de vérifier l'état de la cuisson au bout de 3 min et de moduler le thermostat en

fonction.

La pierre est dotée de 2 poignées résistantes à la chaleur. Cependant, avant de déplacer la pierre, attendre le refroidissement complet.

## 2) SAUTEUSE

Cet appareil vous permet également de griller, cuire ou réchauffer d'autres aliments types poissons, viandes, légumes ou omelettes dans la sauteuse (10).

Même si le revêtement du plat est antiadhésif, nous vous conseillons d'huiler légèrement le fond du plat avant d'y mettre les aliments.

Vous pouvez utiliser ce plat comme une poêle traditionnelle : sélectionnez la résistance du bas uniquement et ne fermez pas le couvercle.

La sauteuse est dotée de 2 poignées résistantes à la chaleur. Cependant, avant de déplacer la pierre, attendre le refroidissement complet.

### NOTES

- Avant d'allumer l'appareil, toujours vérifier que les spatules en aluminium ne soient pas restées dans le four.
- Ne jamais toucher la plaque de cuisson lorsque l'appareil est branché ou lorsque la pierre est encore chaude.
- Le voyant doit toujours être allumé pendant la cuisson pour une répartition uniforme de la chaleur.
- Pour les pizzas surgelées, il est conseillé de les sortir du congélateur 10 à 15 min avant la cuisson.
- Ne pas faire tomber d'aliments sur la plaque réfractaire. Seule la pâte à pizza doit être en contact avec la pierre.

## NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Nettoyer la sauteuse et les 2 spatules à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Bien sécher.
- Ne jamais utiliser de détergents pour le nettoyage de la pierre.
- Ne jamais verser d'eau froide sur la pierre encore chaude, le choc thermique pourrait la faire craquer.
- La pierre réfractaire ne doit jamais être lavée. Pour éliminer les résidus, utiliser un chiffon humide ou une spatule ou la lame d'un couteau.

Avec l'usage, la pierre réfractaire va foncer. Ceci est une caractéristique normale qui n'altère en rien ses qualités.



## RECETTES POUR MIJOTEUSE

### **TORTILLA ESPAGNOLE**

Pour 4 personnes :

- 4/6 pommes de terre,
- 6 œufs,
- oignon, sel, poivre,
- huile.

- Epluchez les pommes de terre, les laver, et les découper en lamelles fines.
- Dans la sauteuse, chauffez l'huile et versez-y les pommes de terre.
- Salez et poivrez et tournez régulièrement les pommes de terre afin de les empêcher de brûler.
- Emincez l'oignon et l'ajouter aux pommes de terre.
- Quand elles sont bien cuites, bien les égoutter et les tremper dans les œufs préalablement battus.
- Verser la préparation dans la sauteuse préalablement huilée.
- Régler le four sur thermostat faible et vérifier l'état de la cuisson par le hublot.

### **DARNES DE THON A LA TOMATE**

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de thon
- oignon
- poivron vert
- 2 tomates
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- huile d'olives
- sel / poivre

- Faire fondre l'oignon (émincé) et le poivron (coupé en lanières) dans l'huile d'olives.
- Ajouter les tomates (en dés) et le concentré. Laisser mijoter à thermostat doux.
- Saler, poivrer. Réserver
- Faire cuire les darnes et servir en les couvrant de la purée de tomates.

## SAUTE DE DINDE

Pour 4 personnes :

- 1 Kg sauté de dinde ou dindonneau,
- 50 g de beurre,
- 3 carottes,
- 1 oignon,
- 1 cuillère à soupe de farine,
- 1 bouillon cube,
- 1 bouquet garni,
- sel / poivre

- Faire revenir les morceaux de viande dans le beurre puis ajouter la farine.. Remuer pour faire cuire la farine et ajouter peu à peu de l'eau.
- Ajouter sel, poivre, oignon, carottes en rondelles, bouquet garni et bouillon cube.
- Faire mijoter au minimum 1 heure à feu doux en ajoutant de l'eau si besoin.
- Servir avec du riz.

- Nettoyer les champignons et faites les revenir dans la sauteuse préalablement chaude et huilée.
- Ajouter les lardons.
- Dans un saladier, battre les œufs, ajouter la crème, saler et poivrer.
- Mélanger les girolles à la préparation et mettre le tout dans la sauteuse.
- Régler le four sur thermostat faible et vérifier l'état de la cuisson par le hublot.



## RECETTES POUR PIZZA

### POUR PRÉPARER UNE PIZZA :

Étaler la pâte, étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza, disposer les ingrédients, recouvrir le tout avec une couche de fromage râpé et des herbes à pizza.

### PÂTE À PIZZA

Ingrédients pour 500 g de pâte

- 300 g de farine
  - 25g de levure de boulanger
  - 1 pincée de sel
  - 1 verre d'eau tiède
- Versez la farine sur le plan de travail et creusez un puit au centre dans lequel vous versez une cuillère à café de sel.
- Faites gonfler la levure de boulanger dans de l'eau tiède. Puis mélangez la levure à la farine. Malaxer la pâte dans vos mains. Au début, la pâte sera molle et collante puis elle deviendra élastique et lisse au fur et à mesure que vous la travaillerez.
- Faites une boule avec la pâte et faites une entaille en croix sur le dessus. Couvrez-la avec un linge sec et laissez lever dans un endroit tiède.
- Après 2h, votre pâte doit avoir doublé de volume.
- Retraitez-la quelques minutes puis étalez-la pour commencer votre pizza.



### **MARGARITA**

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 3 tomates coupées en rondelles
- 125 g de mozzarella égouttée et coupée en rondelles
- 2 cuillères à café d'origan



### **REINE**

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 50 g de jambon ou d'épaule coupé en tranche
- 50 g de champignons émincés
- 75 g de mozzarella râpée
- 2 cuillères à café d'origan

### **NAPOLITAINE**

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 50 g d'anchois
- 50 g d'olives
- 25 g de câpres
- 5 rondelles de tomate
- 75 g de fromage râpé
- 2 cuillères à café d'origan

### **FRUITS DE MER**

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 100 g de fruits de mer (crevettes, moules, coquilles saint jacques...)
- 25 g de champignons émincés
- 75 g de mozzarella râpée
- 2 cuillères à café d'origan

### **QUATRE SAISONS**

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 3 tomates coupées en rondelles
- 200 g de mozzarella
- 4 filets d'anchois
- 75 g de fromage râpé
- 1 cuillère à café d'origan

### **VÉGÉTARIENNE**

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 25 g de champignons émincés
- 25 g de courgettes coupées en morceaux
- 25 g de poivrons jaune coupés en dés
- 25 g de poivrons rouge coupés en dés
- 75 g de mozzarella râpée
- 2 cuillères à café d'origan





#### Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

#### Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal. The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment. Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

QUELFOURNE.COM