

Pizza Oven

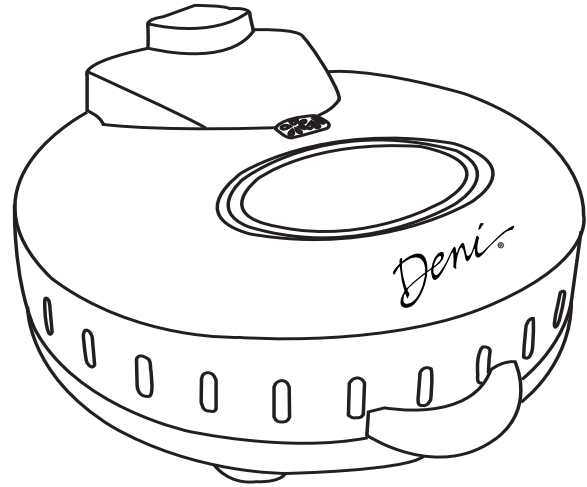
Deni[®]

Model #2300

IMPORTANT!

Please keep these instructions and
your original box packaging.

www.deni.com



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

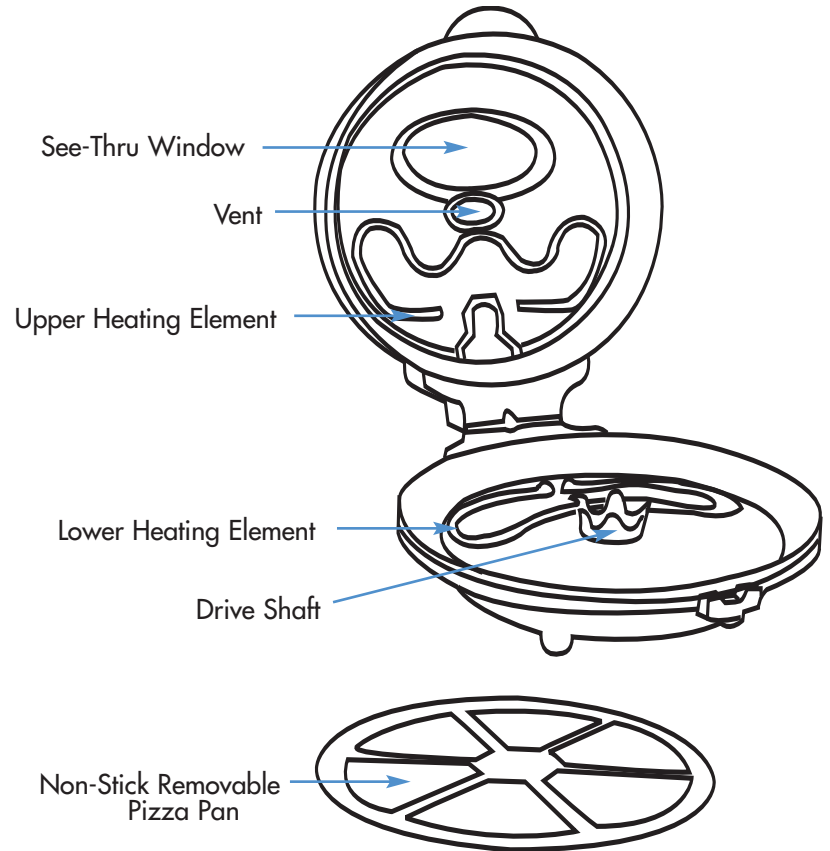
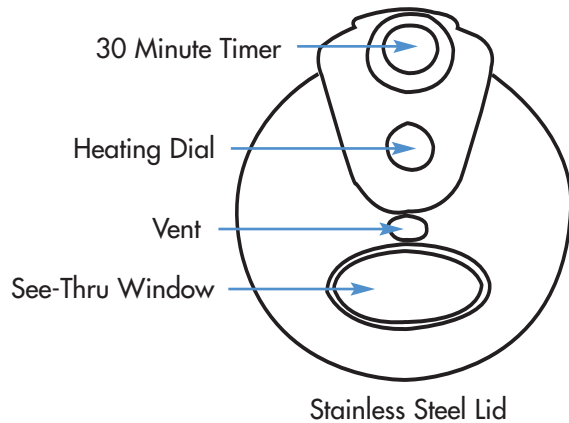
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **Read all of the instructions.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Use extreme caution when removing hot pizza pan.
- To protect against risk of electrical shock do not put pizza oven in water, other liquid, or where water may flood the area.
- Place the pizza oven securely in the center of the counter or work space on a flat surface.
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children. Oven surfaces are hot. This appliance is not recommended for children.
- Unplug from outlet when not in use, before cleaning, and before attempting to move it. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate with a damaged cord, plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the pizza oven to Keystone Manufacturing Co., Inc. for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Using attachments not recommended or sold by Keystone Manufacturing Co., Inc. may cause hazards.
- Do not use outdoors, household use only.
- Do not clean with metal scrubbing pads. Pieces can break off the pad and short electrical parts, creating a possibility of an electrical shock.
- Do not cut on the non-stick pan.
- Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord come in contact with hot surfaces, including the stove.
- Do not place near hot gas, electric burner, in an oven, or in a dishwasher.
- Never leave pizza oven unattended while it is operating.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not operate pizza oven near flammable objects or place beneath a paper towel holder. A fire may occur if pizza oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, or walls when in operation.
- Do not use an extension cord with this pizza oven. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- The pizza oven should always be in the OFF position before inserting or removing plug from a wall outlet.
- Do not pull on the power cord to disconnect, pull on the head of the plug.
- This pizza oven should not be used for anything other than the intended use.
- The pizza oven has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES



Before First Use

While preparing the pizza oven according to the following instructions, it may give off a slight burning odor. The pizza oven is actually burning off excess lubricants found on the units heating elements and will not recur. NOTE: This does not effect the safety of your pizza oven.

- Remove all packing material
- Take everything out of the pizza oven
- Be sure to keep the unit unplugged
- Clean the pizza pan with warm soapy water
- Wipe the inner walls of the pizza oven with a damp cloth or sponge
- Do not immerse in water

How To Operate

Cook more than just pizzas with your pizza oven. Use as a portable oven for appetizers, grilled sandwiches and much more.

Note: You do not need to preheat the unit.

1. Place the pizza oven on a flat heat resistant surface.
2. Be sure the timer and the heat dial are in the OFF position.
3. Lightly coat the pizza pan with cooking spray, especially when making a pizza crust from scratch.

4. If using a pre-packaged pizza be sure to remove all pizza packing before cooking, including the cardboard disc. Do not place foil or any other coverings on the pizza while cooking. This could cause a fire.
5. Center your pizza on the pizza pan or make your pizza directly on the pizza pan.
6. Open the lid. Place the pizza pan over the center of the drive shaft.
7. Close the lid and plug in the unit.
8. Set the heating dial to the desired setting (upper, lower, dual). NOTE: When using a frozen-rising crust, you may want to put it on the lower setting for a few minutes and then switch it to the dual setting.
9. Turn the timer clockwise to the desired time. Since every pizza is different, there is no exact science as to how long it will take to cook. (A pizza can take anywhere between 5-25 minutes to cook depending on the kind of pizza it is.) The pizza oven will cook your pizza quickly, so begin to check if it is done after about 5 minutes. Continue cooking to your desired taste.

NOTE: If setting the timer for less than 5 minutes, turn past the 5 minute mark, and then return to the desired setting.

10. When the timer sounds, if you want the toppings melted or browned more, set the upper heating element for an additional 1-2 minutes. If you want the crust to be crisper, set the lower heating element for an additional 1-2 minutes.
11. When the cooking time is complete, turn all the controls to the OFF position, unplug the unit, and lift the lid.
12. Carefully lift the edge of the pizza pan with a spatula and grip with an oven mitt to remove the pan.
13. Carefully place the pizza onto a cutting surface that is heat resistant. Never cut the pizza on the pizza pan. This will damage the pan.

How To Clean

1. Turn all controls to the OFF position and unplug.
2. Completely cool the pizza oven and pan before removing or attempting to clean.
3. Wash the pizza pan in warm, soapy water. Rinse and dry. Do not use abrasives.
4. Wipe the pizza oven and cord with a clean damp cloth. Do not immerse the pizza oven in water or any other liquid.
5. Dry all parts thoroughly before storing.

Hints and Tips

- Rising crust pizzas - over cooking a pizza may cause the rising crust to touch the upper heating element. This may cause the crust and toppings to scorch. Rising crust pizzas must be carefully watched to prevent this from happening.
- When making a fresh dough pizza, always oil the pizza pan with vegetable oil or cooking spray to prevent the dough from sticking.
- The largest crust the pizza oven will accommodate is 11 inches. Be sure that the crust does not hang over the edge of the pizza pan. If the crust touches the sides of the cover the pizza pan will not turn and the pizza will not cook. (Trim or cut your pizza so that it fits properly on the pan.)

Troubleshooting

The pizza or food is not cooking evenly.

You may have to experiment with the different element settings and the amount of time you cook your pizza. Every pizza is different and will require different settings.

The pizza pan is not turning.

- Check to make sure it is plugged into the wall outlet and that the fuse has not been blown.
- Do you have the timer set? The pizza oven will not turn on unless the timer is on and a heat setting has been chosen.
- The pizza pan may not be centered over the drive shaft. Turn all controls to the OFF position and allow the pizza oven to cool down before readjusting the pizza pan.
- Is the pizza crust too big? If the pizza crust is touching the sides of the cover, the pizza pan will not turn. The pizza pan will hold a maximum size of 11 inches. (Trim or cut your pizza so that it fits properly on the pan.)
- Is the pizza oven empty? Never turn the pizza oven on when there is no food inside. This may damage the pizza oven.

Homemade pizza crust is sticking to the pizza pan.

Always oil the pan with a little vegetable oil or cooking spray before using. It is also helpful to use corn meal to prevent the dough from sticking, and it also adds a nice flavor.

Can the pizza oven reheat pizza?

Yes. Place the pizza on the pizza pan in a single layer and set the heating dial to DUAL. Heat the pizza until the toppings are melted and bubbly.

The pizza pan is rotating, but my pizza is not cooking.

You may have forgotten to select a heat setting. If the heating dial is OFF, your elements will not heat. The heating dial and the timer must be set before the pizza oven will operate properly.

Pizza Crust Recipes

Regular Pizza Crust

Ingredients:

4 cups bread flour
12 oz warm water (90°F)
1 tsp salt
1 tbsp dry activated yeast

Whole-Wheat Pizza Crust

Ingredients:

2 cups bread flour
2 cups whole wheat flour
12 oz warm water (90°F)
1 tsp salt
1 tbsp dry activated yeast

Herbed Pizza Crust (Focaccia)

Ingredients:

4 cups bread flour
12 oz warm water (90°F)
1 tsp salt
1 tbsp dry activated yeast
Focaccia seasonings: select either dry or fresh herbs or a combination of fresh and dried.

Spice mixture - dry
2 tsp each of parsley, oregano, and basil
1 tsp ground rosemary
1 tsp rubbed sage
½ tsp granulated garlic
Black pepper to taste
Spice mixture - fresh (chopped fine)
1 tbsp each of parsley, oregano, and basil
1 ½ ground rosemary
1 ½ rubbed sage
½ tsp garlic
Black pepper to taste

Helpful Hints:

- Each of these recipes will make enough dough for two 11-inch (14-16 oz) crusts.
- Crusts can be rolled out and frozen for future use. Simply thaw at room temperature until pliable, or in a microwave on defrost for about 2 minutes.
- For a thin crust pizza use 11 oz dough, thick crust use 14-16 oz dough.
- Each crust recipe can be prepared by any of the methods described in the next section or topped with any of the variations listed in the topping section. Feel free to try your favorite combinations as well.

Preparation Methods

Hand Mixing:

1. Add yeast to water - mix together and allow to dissolve.
2. Combine salt and flour in mixing bowl.
3. Add water/yeast mixture to flour - mix together using a wooden spoon.
4. Turn out into a lightly floured surface and knead for about 5 minutes - or until the dough is very smooth and elastic.
5. Place dough in a lightly oiled bowl - turning to coat all sides. Cover the bowl and put in a warm place until the dough rises and doubles in size.
6. To test the dough, press your finger into the dough ball. If the dough springs back it has not risen long enough.
7. Once risen, press the dough firmly but gently to remove all of the air.
8. Allow the dough to set for about 5 minutes.
9. Divide the dough into 12-15 oz portions.
10. Roll, press, or pull the dough into 11 inch circles.
11. The dough is ready to top and bake - or to be frozen for use at a later time.
12. If frozen, allow the dough to thaw before baking.

Food Processor Using the Dough Blade:

NOTE: Remove $\frac{1}{3}$ cup water from selected crust recipe.

1. Combine the water and yeast - mix and allow to dissolve.
2. Add flour/salt mixture to the bowl - lock cover.
3. While the machine is running, slowly add the water/yeast through the feed tube.
4. Once the dough ball forms and is smooth and elastic, remove and place in lightly oiled bowl. Rotate to coat all sides evenly, cover and allow to rise in a warm place until doubled in bulk.
5. Repeat steps 6-12 under hand mixing.

Machine Mixing Using a Dough Hook:

1. Combine the water and yeast in a bowl.
2. Turn on low speed to mix and dissolve yeast.
3. Slowly add flour/salt mixture while the machine is running.
4. After the dough forms a ball, raise the speed to a medium setting and allow to knead for about 5 minutes or until the dough ball is smooth and elastic.
5. Remove from the mixer and place in a lightly oiled bowl. Rotate to coat all sides, cover and allow to rise in a warm place until doubled in size.
6. Repeat steps 6-12 under hand mixing.

Pizza Topping Recipes

Cheese and Pepperoni:

Ingredients:

1 cup pizza sauce
10–12 thin slices of pepperoni
1½ cup shredded Mozzarella
Salt and black pepper to taste
Granulated garlic (optional)
2–3 tablespoons corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Spread sauce on prepared crust to about ½" from edge.
3. Season with salt, pepper and garlic to taste.
4. Spread cheese over sauce.
5. Top with pepperoni.
6. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Roasted Peppers and Asiago Cheese:

Ingredients:

1 cup coarsely chopped roasted peppers
1½ cup shredded Asiago cheese (any white cheese combination can be successfully substituted)
¼ cup chopped red onion
2 tbsp chopped parsley
Salt and black pepper to taste
1 clove minced garlic in 1 tbsp oil
2–3 tbsp corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Brush surface of the crust with garlic oil.
3. Spread chopped peppers and onions evenly.
4. Season with salt, pepper and parsley.
5. Top with shredded Asiago cheese.
6. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Pizza Hawaiian

Ingredients:

- 1 cup cream cheese
- 3 oz julienne ham slices
- ½ cup drained crushed pineapple
- 1 tsp mint leaves finely minced
- Salt and pepper to taste

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Place bits of cream cheese over the surface.
3. Spread the ham slices and pineapple evenly over the top.
4. Season with the mint, salt and pepper.
5. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Broccoli and Cheddar Cheese:

Ingredients:

- 1½ cups cooked chopped broccoli
- 1-2 tbsp finely diced onion
- 1½ cups shredded cheddar cheese
- 1 clove minced garlic in 1 tbsp oil
- Salt and black pepper to taste
- 2 tbsp chopped parsley
- 2-3 tbsp corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Brush surface of crust with garlic oil.
3. Spread broccoli and onion evenly over crust.
4. Season with salt, pepper and parsley to taste.
5. Top with cheese.
6. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

NOTE: This recipe works equally well with cooked cauliflower or a combination of both.

Pizza Florentine:

Ingredients:

- 1 cup julienne or fresh spinach
- 6 oz sun dried tomatoes packed in oil
- 4 oz portobello mushrooms thinly sliced
- 1 clove garlic finely minced
- 2 tbsp chopped parsley
- 1 tbsp balsamic vinegar
- Salt and black pepper to taste
- 3 tbsp grated Romano cheese
- 2-3 tbsp corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Combine the first seven ingredients in a bowl.
3. Spread the mixture evenly over the crust.
4. Sprinkle with cheese.
5. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Pizza Mexicana

Ingredients:

- 6 oz refried beans
- 4 oz chunky salsa
- ½ tsp jalapeno pepper minced finely
- 2 tbsp chopped black olives
- 1½ cup shredded Monterey Jack cheese
- Salt and pepper to taste
- 2-3 tbsp corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Evenly spread refried beans on crust.
3. Coat with salsa.
4. Add peppers and chopped olives.
5. Salt and pepper to taste.
6. Top with cheese.
7. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Ruben Pizza

Ingredients:

- ¼ cup well drained sauerkraut
- 4 oz Russian salad dressing
- 4 oz shredded corned beef
- ¾ cup shredded Swiss cheese
- Black pepper to taste
- 2–3 tbsp corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Spread dressing over surface.
3. Distribute sauerkraut on top.
4. Place corned beef over the sauerkraut.
5. Season with black pepper.
6. Top with cheese.
7. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Sicilian Pizza with Eggplant:

Ingredients:

- 1 ½ cups eggplant thinly sliced
- 1 cup thinly sliced onions
- 1 clove minced garlic in 2 tbsp oil
- Salt and pepper to taste
- ½ tsp ground rosemary
- 2 tbsp chopped parsley
- 1 ½ cups Mozzarella cheese
- 2 tbsp grated Romano cheese
- 2–3 tbsp corn meal

Method:

1. Lightly sauté garlic in oil.
2. Add eggplant, onion, and rosemary– sauté on high heat allowing onions and eggplant to lightly brown.
3. Season with salt, pepper, and parsley– set aside.
4. Place crust on pizza pan.
5. Evenly spread eggplant mixture.
6. Top with Mozzarella and Romano cheese.
7. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Oriental Pizza

Ingredients:

8 oz chicken breast cut into thin strips
1½ cups thinly sliced mushrooms
1 cup thinly sliced onion
¼ cup thinly sliced red and green pepper
1 tsp chopped fresh ginger
2 tbsp peanut oil
¼ cup teriyaki sauce
3 tbsp honey
2 tbsp balsamic vinegar
Salt and black pepper to taste
2-3 tbsp corn meal

Method:

1. Heat oil in sauté pan - add mushrooms, onions, peppers and ginger-sauté quickly for about 2 minutes.
2. Add chicken strips and teriyaki sauce - continue cooking until almost cooked.
3. Place crust on pizza pan.
4. Spread sautéed mixture over crust.
5. Drizzle honey and balsamic vinegar over top.
6. Season with salt and pepper.
7. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Fresh Tomatoes and Mozzarella

Ingredients:

2-3 fresh ripe tomatoes sliced ¼" thick
1 finely minced clove of garlic in 2 tbsp olive oil
1 cup shredded Mozzarella
Freshly grated black pepper
Salt to taste
2 tbsp chopped parsley
1 tsp fresh rosemary-minced
2-3 tbsp corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Combine oil, garlic, parsley, and rosemary.
3. Lightly brush ⅛ of oil mixture on crust.
4. Spread tomato slices over oiled crust.
5. Fill in spaces around tomatoes with shredded cheese.
6. Season with salt and pepper.
7. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Pizza Caterina

Ingredients:

- ½ cup chopped roasted peppers
- 1½ cup caramelized onions
- 2 tbsp roasted garlic
- 2 cups shredded Fontina cheese
- 2 tbsp chopped parsley
- 1 tbsp olive oil
- Salt and pepper to taste
- 2–3 tbsp corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Spread peppers, onions, and roasted garlic evenly on the crust.
3. Season with the parsley, salt and pepper.
4. Drizzle the olive oil over the toppings using a bit more if desired.
5. Distribute the cheese over the top.
6. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Pizza San Jose

Ingredients:

- ¾ cup drained, quartered, oil-packed artichoke hearts
- ½ cup reconstituted sun-dried tomatoes
- 1 tbsp roasted garlic
- ¾ cup shredded Fontina cheese
- 1 tbsp minced parsley
- Salt and black pepper to taste
- 2–3 tbsp corn meal

Method:

1. Place crust on pizza pan.
2. Combine artichokes and garlic and spread over the dough.
3. Distribute the tomatoes over the top.
4. Season with salt, pepper, and parsley.
5. Spread cheese over the top.
6. Bake per standard directions on pgs. 3-4.

Deni®

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Pizza Oven, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-3364-822

or E-mail us at

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Pizza Oven is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. If purchased in Canada, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 151 Cushman Road, St. Catherines, Ontario L2M 6T4. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

©2005 Keystone Manufacturing Company, Inc.

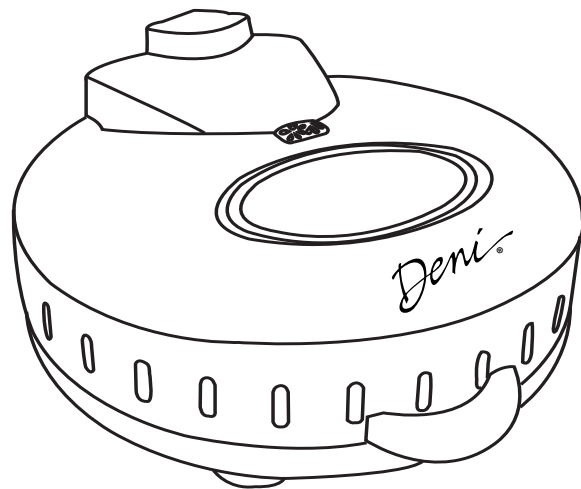
All rights reserved.

Modèle #2300

IMPORTANT !

Conservez ces instructions et
l'emballage d'origine.

www.deni.com



INSTRUCTIONS

MODE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MISES EN GARDE IMPORTANTES

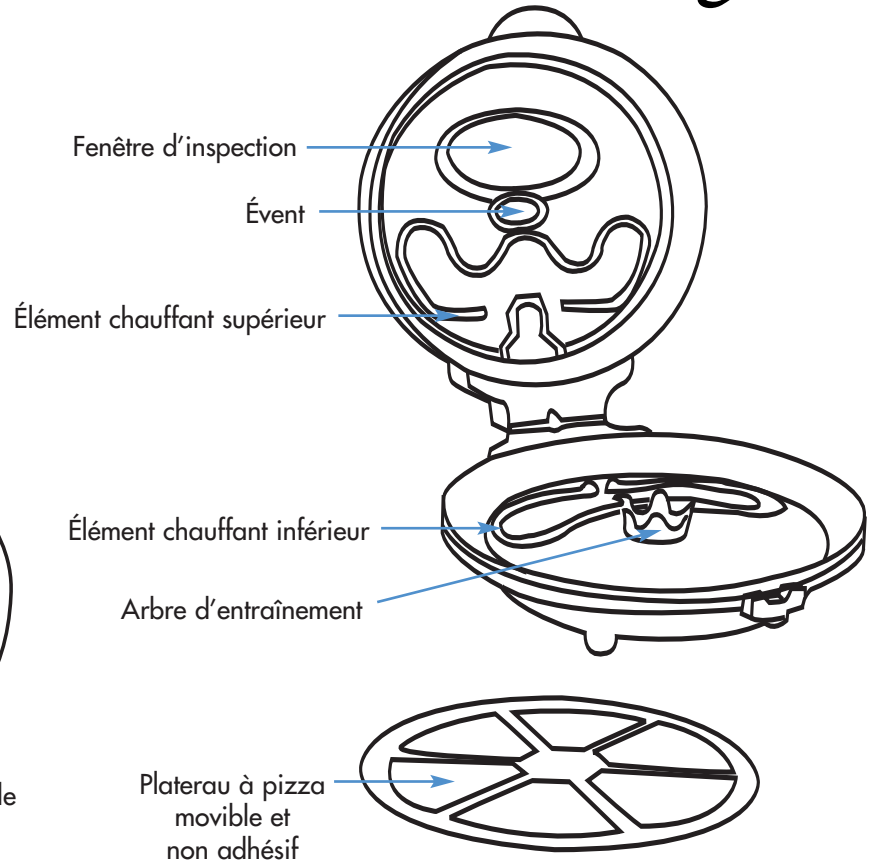
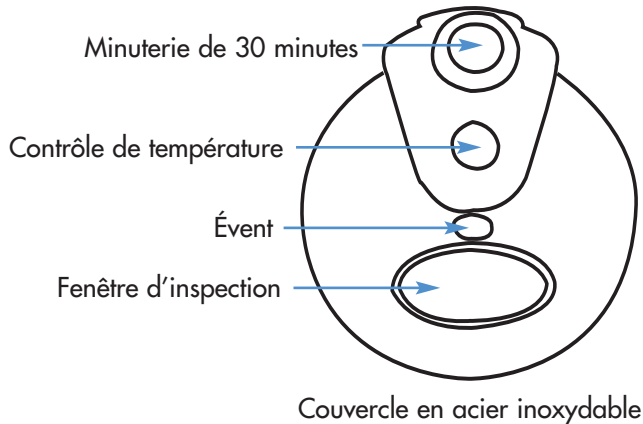
Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, observez toujours les précautions de sécurité, y compris ce qui suit.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Il faut toujours retirer le plateau à pizza avec un soin extrême.
- Pour éviter les risques de chocs électriques, ne placez pas le four à pizzas dans l'eau, dans un autre liquide ou à un endroit où l'eau risque d'inonder le secteur.
- Placez le four à pizzas en toute sécurité sur une surface plate, au centre du comptoir ou de la surface de travail.
- Un adulte doit toujours superviser cet appareil de près lorsqu'il est utilisé ou lorsque des enfants sont à proximité. Les surfaces du four sont chaudes. Les enfants ne devraient pas utiliser cet appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer et avant de le déménager. Laissez-le refroidir avant d'y installer ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été échappé ou s'il est endommagé. Renvoyez-le à la société Keystone Manufacturing Co. Inc. Pour qu'on en fasse l'inspection ou l'examen, qu'on le répare ou qu'on y fasse les ajustements électriques ou mécaniques nécessaires.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant pourrait présenter des dangers.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur; cet appareil est réservé aux applications domestiques.
- Ne nettoyez pas cet appareil à l'aide de tampons à récuser. Des morceaux du tampon pourraient se casser et causer un court-circuit au niveau des composants électriques et créer un risque de choc électrique.

- Il ne faut pas couper la pizza sur le plateau non adhésif.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table ni toucher des surfaces chaudes, y compris le poêle.
- Ne placez pas cet appareil à proximité de brûleurs au gaz ou à l'électricité, dans un four ou au lave-vaisselle.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez
- Il faut toujours apporter une attention extrême lorsqu'un appareil contient de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez pas le four à pizzas à proximité d'objets inflammables ou à des endroits comme sous un support à papier essuie-tout. Un incendie pourrait se déclencher si le four à pizzas est couvert ou s'il touche à des matériaux inflammables, comme des rideaux, des draperies ou des murs lorsque vous utilisez l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec ce four à pizzas. Mais si une telle rallonge doit être utilisée, elle doit avoir des valeurs nominales égales ou supérieures à celles indiquées pour cet appareil.
- Le four doit toujours être en position «OFF» avant l'insertion ou le retrait de la prise de courant de la prise murale.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. Débranchez l'appareil en tenant la prise plutôt que le cordon.
- Ce four à pizzas ne doit pas être utilisé pour d'autres fins que ce pour quoi il est conçu.
- Cet appareil comporte une prise de courant polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Comme mesure de sécurité, cette prise ne peut être insérée dans une prise murale polarisée que d'une seule manière. Si la prise ne peut pas être insérée complètement dans la prise murale, inversez-la de 180 degrés. Si la prise ne peut toujours pas être insérée, consultez un électricien qualifié. Ne modifiez pas cette caractéristique de sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES



Avant d'utiliser votre appareil

Lorsque vous préparez le four à pizzas conformément aux instructions ci-dessous, vous sentirez peut-être une légère odeur de brûlé. Le four à pizzas brûle alors l'excédent de lubrifiant laissé sur les éléments chauffants; cette odeur ne se répétera pas. **NOTA** : Cette odeur n'a aucune incidence sur la sécurité de votre four à pizzas.

- Retirez tous les matériaux d'emballage et la documentation.
- Sortez tout ce qui se trouve dans le four à pizzas.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Nettoyez le plateau à pizzas avec de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez les parois intérieures du four à pizzas avec un chiffon ou une éponge humide.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Mode d'utilisation

Vous pouvez cuire d'autres aliments que des pizzas dans votre four. Utilisez votre four comme un four portatif pour les hors-d'oeuvre, les sandwichs grillés et bien d'autres choses.

Nota : Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

1. Placez le four à pizzas sur une surface plate résistant à la chaleur.

2. Assurez-vous que la minuterie et le contrôle de la température sont en position «OFF».
3. Enduisez légèrement le plateau à pizza avec un aérosol de cuisine, notamment lorsque vous cuisez la pizza à partir des ingrédients bruts.
4. Si vous utilisez une pizza pré-emballée, retirez tous les matériaux d'emballage avant de passer à la cuisson. Retirez le disque de carton. Ne placez pas de papier d'aluminium ni rien d'autre sur la pizza pendant la cuisson pour ne pas causer d'incendie.
5. Centrez votre pizza sur le plateau à pizza ou préparez votre pizza directement sur le plateau à pizza.
6. Ouvrez le couvercle. Placez le plateau à pizza au centre de l'arbre d'entraînement.
7. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.
8. Réglez le contrôle de la température au réglage désiré (élevé, bas, double). Lorsque vous utilisez une croûte congelée, vous voudrez placer le réglage à bas pendant quelques minutes avant de passer au réglage double.
9. Tournez la minuterie en sens horaire jusqu'au temps désiré. Comme chaque pizza est différente, il n'y a pas de science exacte quant à la durée de la cuisson. (Une pizza peut prendre entre 5 et 25 minutes de cuisson suivant le type de pizza.) Le four à pizzas cuira votre pizza rapidement; vous devriez commencer à vérifier le degré de cuisson après 5 minutes.

NOTA : Si vous réglez la minuterie à moins de 5 minutes, tournez la minuterie au-delà de 5 minutes et ramenez le cadran au nombre de minutes désiré.

10. Lorsque la minuterie se fait entendre, si vous voulez faire fondre ou griller les garnitures, réglez le contrôle de température à son degré le plus élevé pendant 1-2 minutes. Si vous voulez une pâte plus croustillante, réglez l'élément chauffant inférieur pour qu'il chauffe 1-2 minutes additionnelles.
11. Lorsque la cuisson est terminée, tournez tous les contrôles en position «OFF»; débranchez l'appareil et levez le couvercle.
12. Levez avec soin le bord du plateau à pizza à l'aide d'une spatule; prenez le bord du plateau à l'aide de poignées de poêle pour retirer le plateau du four.
13. Placez avec soin la pizza sur une surface de coupe qui résiste à la chaleur. Ne coupez jamais la pizza sur le plateau à pizza pour ne pas endommager le plateau.

Nettoyage

1. Tournez tous les contrôles en position «OFF» et débranchez l'appareil.
2. Laissez le four à pizzas et le plateau refroidir complètement avant de le retirer ou d'essayer de le nettoyer.

3. Lavez le plateau à pizza avec de l'eau chaude et du savon. Rincez le plateau et asséchez-le. N'utilisez pas de matières abrasives sur le plateau.
4. Essuyez le four à pizzas et le cordon d'alimentation électrique à l'aide d'un chiffon humide propre. N'immergez pas le four à pizzas dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Asséchez tous les composants à fond avant de les remiser.

Conseils

- Pizzas à levure – Une cuisson excessive de la pizza peut faire lever la croûte au point où elle touchera l'élément chauffant supérieur. Cela peut brûler la croûte et les garnitures. Les croûtes qui lèvent doivent être surveillées de près pour éviter ce genre de situation.
- Lorsque vous préparez une pâte fraîche, il faut toujours appliquer une pellicule d'huile végétale ou un aérosol de cuisine pour que la croûte ne colle pas.
- La plus grande croûte que le four à pizzas peut recevoir est de 11 po. Assurez-vous que la croûte ne pend pas par-dessus le bord du plateau à pizza. Si la croûte touche aux bords du couvercle, le plateau à pizza ne tournera pas et la pizza ne cuira pas. (Coupez votre pizza de sorte qu'elle soit bien placée sur le plateau à pizza.)

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

La pizza ou les aliments ne sont pas cuits uniformément

Vous devrez peut-être faire quelques expériences avec différents réglages des éléments et le temps de cuisson requis pour les pizzas. Chaque pizza est différente et nécessitera des réglages différents.

Le plateau à pizza ne tourne pas

- Assurez-vous que le four est branché dans la prise murale et que le fusible n'est pas grillé.
- Est-ce que la minuterie est réglée ? Le four à pizzas ne se met pas en marche avant que la minuterie ne soit en marche et qu'un réglage de la température ait été choisi.
- Le plateau à pizza n'est peut-être pas centré sur l'arbre d'entraînement. Placez tous les contrôles en position «OFF» et laissez le four à pizzas refroidir avant d'ajuster de nouveau le plateau à pizza.
- Est-ce que la croûte de la pizza est trop grande ? Si la croûte touche aux côtés du couvercle, le plateau à pizza ne tournera pas. Le plateau à pizza peut recevoir une pizza mesurant au plus 11 po. (Coupez votre pizza de sorte qu'elle soit bien placée sur le plateau.)

- Est-ce que le four à pizzas est vide ? Ne mettez jamais le four à pizzas en marche sans avoir une pizza à cuire dans le four. Autrement, vous pourriez endommager le four.

La croûte de pizza maison colle sur le plateau à pizza.

Appliquez toujours une fine pellicule d'huile végétale ou d'aérosol de cuisine sur le plateau à pizza. Il est bon d'utiliser de la semoule de maïs pour empêcher la pâte de coller en plus d'ajouter une saveur additionnelle agréable.

Est-ce que le four à pizzas peut réchauffer la pizza ?

Oui. Placez la pizza sur le plateau à pizza en une seule épaisseur. Réglez le contrôle de la température à «DUAL» (double). Chauffez la pizza jusqu'à ce que les garnitures soient fondues et qu'elles fassent des bulles.

Le plateau à pizza tourne, mais la pizza ne cuit pas

Vous avez peut-être oublié de choisir un réglage de la température. Si le contrôle de la température est en position «OFF», vos éléments ne chaufferont pas. Le contrôle de la température et la minuterie doivent être réglés avant que le four à pizzas ne fonctionne correctement.

Recettes de croûte de pizza

Croûte de pizza ordinaire

Ingrédients :

- 4 tasses de farine à pain
- 12 onces d'eau chaude (90 °F)
- 1 cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à table de levure séchée activée

Croûte à pizza au blé entier

Ingrédients :

- 2 tasses de farine à pain
- 2 tasses de farine de blé entier
- 12 onces d'eau chaude (90 °F)
- 1 cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à table de levure séchée activée

Croûte de pizza aux herbes

Ingrédients :

- 4 tasses de farine à pain
- 12 onces d'eau chaude (90 °F)
- 1 cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à table de levure séchée activée

Assaisonnements pour focaccia : choisir les herbes séchées ou fraîches ou une combinaison des deux

Mélange d'épices – séchés

- 2 cuillerées à thé de persil, d'origan et de basilic
- 1 cuillerée à thé de romarin
- 1 cuillerée à thé de sauge râpée
- 1/2 cuillerée à thé d'ail granulé
- Poivre noir au goût

Mélange d'épices – frais (hachés fins)

- 1 cuillerée à table de persil, d'origan et de basilic
- 1 1/2 romarin
- 1 1/2 sauge
- 1/2 cuillerée à thé d'ail
- Poivre noir au goût

Petits conseils

- Chacune de ces recettes donnera suffisamment de pâte pour préparer deux croûtes de pizzas de 11 po (14-16 onces).
- Les croûtes peuvent être roulées et congelées pour plus tard. Il suffit de dégeler la pâte à la température de la pièce, jusqu'à ce qu'elle soit souple, ou au micro-ondes (à «defrost») pendant 2 minutes environ.
- Pour une pizza à croûte mince, utilisez une pâte de 11 onces; pour obtenir une croûte épaisse, utilisez une pâte de 14-16 onces.
- Chaque recette de croûte peut être préparée en utilisant n'importe laquelle des méthodes décrites à la prochaine section et garnie avec n'importe laquelle des variations présentées à la section sur les garnitures. N'hésitez pas à essayer vos combinaisons préférées également.

Méthodes de préparation

Mélange à la main :

1. Ajouter la levure à l'eau - Mélanger à la main et laisser la levure de dissoudre.
2. Ajouter le sel et la farine dans le bol à mélanger.
3. Ajouter le mélange d'eau/levure à la farine – mélanger les ingrédients à l'aide d'une cuillère de bois.
4. Tourner la préparation sur une surface saupoudrée de farine et pétrir pendant 5 minutes environ ou jusqu'à ce que la pâte soit très lisse et élastique.
5. Placer la pâte dans un bol complètement enduit d'une fine pellicule d'huile. Couvrir le bol et le placer à un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte lève et double son volume.
6. Pour vérifier la pâte, appuyez avec les doigts dans la pâte. Si la pâte revient à sa position d'origine, elle n'a pas levé suffisamment.
7. Lorsque la pâte est levée, appuyez sur la pâte fermement, mais avec délicatesse pour en retirer tout l'air.
8. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes environ.
9. Divisez la pâte en portions de 12-15 onces.
10. Roulez la pâte; appuyez sur elle et tirez-la pour former des cercles de 12 pouces.
11. La pâte est prête à recevoir ses garnitures et à cuire ou à congeler pour plus tard.
12. Si la pâte doit être congelée, laissez la pâte décongeler avant de la cuire.

Robot culinaire – Lame à pétrir

NOTA : Retirez $\frac{1}{3}$ tasse d'eau de la recette de croûte choisie.

1. Amalgamer l'eau et la levure - mélanger et laisser la levure se dissoudre.
2. Ajouter le sel et la farine dans le bol à mélanger. Verrouiller le couvercle.
3. Pendant que la machine est en marche, ajouter lentement le mélange d'eau/levure par la trémie.
4. Lorsque la boule de pâte se forme et lorsqu'elle est lisse et élastique, la retirer du robot culinaire et la placer dans un bol enduit d'une fine pellicule d'huile. Faire une rotation du bol pour l'enduire complètement d'huile. Couvrir le bol et le placer à un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte lève et double son volume.
5. Répéter les étapes 6-12 de la préparation à la main de la pâte.

Mélange à la machine à l'aide d'un crochet pétrisseur

1. Amalgamer l'eau et la levure dans un bol.
2. Mettre la machine en marche à basse vitesse pour mélanger et dissoudre la levure.
3. Ajouter lentement le mélange de sel et de farine pendant que la machine est en marche.
4. Lorsque la pâte se forme en boule, augmenter la vitesse de la machine jusqu'à un régime moyen pour que le pétrissage se fasse pendant 5 minutes environ ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

5. Retirer le bol de la machine et placer la pâte dans un bol enduit d'une fine pellicule d'huile. Faire une rotation du bol pour l'enduire complètement d'huile. Couvrir le bol et le placer à un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte lève et double son volume.
6. Répéter les étapes 6-12 de la préparation à la main de la pâte.

Recettes de garnitures

Fromage et pepperoni :

Ingrédients :

- 1 tasse de sauce à pizza
- 10-12 tranches minces de pepperoni
- 1 ½ tasse de fromage Mozzarella râpé
- Sel et poivre au goût
- Ail granulé (facultatif)
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer une croûte à pizza sur le plateau à pizza.
2. Étendre la sauce sur la croûte préparée jusqu'à ½ po environ du bord.
3. Assaisonner avec le sel, le poivre et l'ail au goût.
4. Étendre le fromage sur la sauce.
5. Ajouter les tranches de pepperoni.
6. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Piments rôtis et Asiago

Ingrédients :

- 1 tasse de piments rôtis hachés grossièrement
- 1 ½ tasse d'Asiago râpé
(n'importe quel fromage blanc peut être utilisé)
- ¼ tasse d'oignons rouges hachés
- 2 cuillères à table de persil haché
- Sel et poivre au goût
- 1 gousse d'ail haché fin dans 1 cuillère à table d'huile
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer une croûte à pizza sur le plateau à pizza.
2. À l'aide d'un pinceau, étendre l'huile et l'ail sur la pâte.
3. Étendre uniformément les piments et les oignons hachés.
4. Assaisonner avec le sel, le poivre et le persil.
5. Étendre l'Asiago.
6. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Pizza hawaïenne

Ingrédients :

- 1 tasse de fromage en crème
- 3 onces de tranches de jambon julienne
- 1/2 tasse d'ananas broyés et égouttés
- 1 cuillère à thé de feuilles de menthe hachées fines
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Placer une croûte à pizza sur le plateau à pizza.
2. Placer des morceaux de fromage en crème sur la surface.
3. Étendre les tranches de jambon et d'ananas uniformément sur le dessus.
4. Assaisonner avec la menthe, le sel et le poivre.
5. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Brocoli et fromage cheddar

Ingrédients :

- 1 1/2 tasse de brocoli cuit et haché
- 1-2 cuillères à table d'oignons hachés fins
- 1 1/2 tasse de fromage Cheddar râpé
- 1 gousse d'ail haché fin dans 1 cuillère à table d'huile
- Sel et poivre au goût
- 2 cuillères à table de persil haché
- 1-2 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer une croûte à pizza sur le plateau à pizza.
2. À l'aide d'un pinceau, étendre l'huile et l'ail sur la pâte.
3. Étendre le brocoli et les oignons uniformément sur la croûte.
4. Assaisonner avec le sel, le poivre et le persil au goût.
5. Étendre le fromage.
6. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

NOTA : Cette recette donne également de bons résultats lorsqu'on utilise du chou-fleur ou une combinaison des deux légumes.

Pizza florentine

Ingrédients :

- 1 tasse d'épinards julienne ou frais
- 6 onces de tomates séchées au soleil et placées dans l'huile
- 4 onces de champignons portobello hachés fins
- 1 gousse d'ail haché fin
- 2 cuillères à table de persil haché
- 1 cuillère à table de vinaigre balsamique
- Sel et poivre noir au goût
- 3 cuillères à table de fromage Romano râpé
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer la croûte sur le plateau à pizza.
2. Amalgamer les sept premiers ingrédients dans un bol.
3. Étendre le mélange uniformément sur la croûte.
4. Saupoudrer le fromage.
5. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Pizza mexicana

Ingrédients :

- 6 onces de haricots frits
- 4 onces de salsa avec des morceaux
- 1/2 cuillère à thé de piment Jalapeño haché fin
- 2 cuillères à table d'olives noires hachées
- 1 1/2 tasse de fromage Monterey Jack râpé
- Sel et poivre au goût
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer la croûte sur le plateau à pizza.
2. Répartir uniformément les haricots frits sur la croûte.
3. Étendre la salsa.
4. Ajouter les piments et les olives hachées.
5. Sel et poivre au goût.
6. Ajouter le fromage.
7. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Pizza Ruben

Ingrédient :

- 1/4 tasse de choucroute bien égouttée
- 4 onces de vinaigrette russe
- 4 onces de corn beef râpé
- 3/4 tasse de fromage suisse râpé
- Poivre noir au goût
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer la croûte sur le plateau à pizza.
2. Étendre la vinaigrette sur la croûte.
3. Étendre la choucroute sur la croûte.
4. Étendre le corn beef sur la choucroute.
5. Assaisonner avec du poivre noir.
6. Étendre le fromage.
7. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Pizza sicilienne avec aubergine

Ingrédients :

- 1 1/2 tasse d'aubergine hachée fine
- 1 tasse d'oignons tranchés fins
- 1 gousse d'ail haché fin dans 2 cuillères à table d'huile
- Sel et poivre au goût
- 1/2 cuillère à thé de romarin moulu
- 2 tbsps a coupé du persil
- 1 1/2 tasse de fromage Mozzarella
- 2 cuillères à table de fromage Romano râpé
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Sauter légèrement l'ail dans l'huile.
2. Ajouter l'aubergine, l'oignon et le romarin – sauter à feu vif pour laisser les oignons et l'aubergine brunir légèrement.
3. Assaisonner avec du sel, du poivre et du persil – à part
4. Placer la croûte sur le plateau à pizza.
5. Répartir uniformément le mélange d'aubergine.
6. Couvrir de fromage Mozzarella et Romano.
7. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Pizza orientale

Ingrédients :

- 8 onces de poitrines de poulet tranché en fines lanières
- 1 ½ tasse de champignons tranchés fins
- 1 tasse d'oignon tranché fin
- ½ tasse de piment rouge et vert tranché fin
- 1 cuillère à thé de gingembre frais haché fin
- 2 cuillères à table d'huile d'arachide
- ¼ tasse de sauce teriyaki
- 3 cuillères à table de miel
- 2 cuillères à table de vinaigre balsamique
- Sel et poivre noir au goût
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Chauffer l'huile dans une poêle à sauter – Ajouter les champignons, les oignons, les piments et le gingembre – Sauter rapidement pendant 2 minutes environ.
2. Ajouter les lanières de poulet et la sauce teriyaki – cuire jusqu'à ce que la cuisson soit presque terminée.
3. Placer la croûte sur le plateau à pizza.
4. Étendre le mélange sauté sur la croûte.
5. Étendre quelques gouttes de miel et de vinaigre balsamique sur le dessus.
6. Assaisonner avec du sel et du poivre.
7. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Tomates fraîches et Mozzarella

Ingrédients :

- 2-3 tomates mûres fraîches tranchées à ½ po d'épaisseur
- 1 gousse d'ail haché fin dans 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 1 tasse de Mozzarella râpé
- Poivre noir frais moulu
- Sel au goût
- 2 cuillères à table de persil haché
- 1 cuillère à thé de romarin frais haché
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer la croûte sur le plateau à pizza.
2. Amalgamer l'huile, l'ail, le persil et le romarin.
3. Étendre une fine pellicule de ⅛ du mélange d'huile sur la croûte.
4. Étendre les tranches de tomates sur la croûte huilée.
5. Remplir les vides autour des tomates avec du fromage râpé.
6. Assaisonner avec du sel et du poivre.
7. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Pizza caterina

Ingrédient :

- 1/2 tasse de piments rôtis hachés
- 1 1/2 tasse d'oignons caramélisés
- 2 cuillères à table d'ail grillé
- 2 tasses de fromage Fontina râpé
- 2 cuillères à table de persil haché
- 1 cuillère à table d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer la croûte sur le plateau à pizza.
2. Étendre uniformément les piments, les oignons et l'ail grillé.
3. Assaisonner avec le persil, le sel et le poivre.
4. Étendre une fine pellicule d'huile d'olive sur des garnitures; utiliser un peu plus d'huile, suivant les goûts.
5. Étendre le fromage sur la pizza.
6. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

Pizza San Jose

Ingrédients :

- 3/4 tasse de coeur d'artichauts emballés dans l'huile, coupés en quartier et drainés
- 1/2 tasse de tomates séchées au soleil et reconstituées
- 1 cuillère à table d'ail grillé
- 3/4 tasse de fromage Fontina râpé
- 1 cuillère à table de persil haché
- Sel et poivre noir au goût
- 2-3 cuillères à table de semoule de maïs

Préparation :

1. Placer la croûte sur le plateau à pizza.
2. Amalgamer les artichauts et l'ail; étendre ces ingrédients sur la pâte.
3. Répartir les tomates sur le dessus.
4. Assaisonner avec du sel, du poivre et du persil.
5. Étendre le fromage.
6. Cuire en suivant les instructions données aux pgs. 18-19.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes concernant le fonctionnement de votre four à pizzas Deni, téléphonez à notre département de service à la clientèle au numéro sans frais ci-dessous.

Du lundi au vendredi
8h30 à 17h00

(heure normale de l'Est)

1-800-DENI-VAC

1-800-3364-822

Ou envoyez-nous un courriel à
custserv@deni.com

www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company Inc.®

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre four à pizzas Deni est garanti pendant un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut au niveau des matériaux et de la fabrication. Si votre appareil se révèle défectueux au cours de l'année suivant la date d'achat ou du reçu, renvoyez l'appareil, en port payé, avec une explication de la réclamation. Si l'achat a été fait aux États-Unis ou dans un autre pays, renvoyez l'appareil à l'adresse suivante : Keystone Manufacturing Company Inc., 33, Norris Street, Buffalo (NY) 14207. Si l'appareil a été acheté au Canada, renvoyez-le à l'adresse suivante : Keystone Manufacturing Company Inc., 151, Cushman Road, St. Catharines (Ontario) L2M 6T4. (Emballez votre appareil avec soin dans son contenant et avec les matériaux d'emballage d'origine pour éviter tout dommage pendant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages qui se produisent lors du renvoi.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces qui se révèlent défectueuses.

La présente garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins domestiques et conformément aux instructions. Cette garantie ne vaut pas si l'appareil est branché sur une alimentation électrique qui ne convient pas ou si l'appareil est démonté ou autrement trafiqué, peu importe la manière, ou s'il est endommagé à la suite d'une utilisation qui ne convient pas.

Nous vous demandons de remplir en entier la fiche de garantie et de nous la renvoyer au cours de la semaine qui suit la date d'achat ou du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.