

Betriebsanleitung - Pizzaofen:

1. Stellen Sie sicher dass die Temperaturregler des Ofens sich in der Position O/Off befinden.
2. Den Stecker in die Steckdose (16A Starkstrom – roter Stecker) stecken.
3. Überprüfen Sie ob sich im Innern des Ofens keine brennbaren Materialien oder sonstigen Gegenstände befinden die dort nicht hingehören.
4. Mit den Temperaturreglern das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Licht für die Backkammern einschalten.*
5. Warten, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat; dies wird durch das Ausgehen der Kontrollleuchte angezeigt.
6. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, die gewünschte Klappe öffnen und die Pizzen direkt auf das feuerfeste Material mit dem Pizzaschieber auflegen oder Pizzablech benutzen.
7. Die Öfen weisen eine Garfläche aus einem feuerfesten, atoxischen Spezialmaterial auf, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.
8. Beim Öffnen der Klappen des Ofens tritt die heiße Luft aus dem Ofen aus und folglich fällt die Temperatur in der Backkammer der Pizza schnell ab. Es wird daher empfohlen, die Klappen nur zu öffnen, wenn es unbedingt erforderlich ist, um die Pizza hereinzuschieben oder herauszunehmen. Dadurch wird der Energiebedarf reduziert und Temperaturschwankungen in der jeweiligen Kammer werden vermieden.

*Die mit Fenster ausgestatteten Türen gestatten die Kontrolle des Garens der Pizzen und Speisen ohne Öffnen der Klappen.

In den Beiden Backkammern lassen sich 8 Pizzen Ø 25cm gleichzeitig garen.

Empfehlung:

Backzeit für eine normale Pizza Ø 25cm beträgt bei 350 Grad ca. 3 bis 4 Minuten, die Backzeit bei 450 Grad beträgt ca. 2 Minuten.