







## 415512 – Flammkuchenofen / Pizzaofen T23

	<p><b>Allgemeine Informationen</b></p> <p>HxBxT: 38x54x50cm, Gew.: 35kg          2 Einschübe/ Backkammern, Backkammern: je 9x37x41cm          Max. Temperatur 300 Grad Celcius          Backleistung: 25-30 Flammkuchen/Stunde</p> <p>Pizzaschaufel inklusive.</p>
	<p><b>Reinigung</b></p> <p>Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.</p>
	<p><b>Bedienung</b></p>  <p>Bevor Sie das Gerät verwen­de, ist es notwendig ihn gut mit einem feuchten Lappen abzuwaschen. Um das Gerät einzuschalten, muss der Drehknopf des Timers (A) nach rechts, das heisst von 0 bis 15 min. gedreht werden. Das Aufleuchten der orangen Kontrollampe (B) signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist. Wenn Sie das Gerät fortwährend benutzen wollen, muss der Drehknopf des Timers nach links bis ON gedreht werden.</p> <p>Um die Temperatur zu regulieren, den Drehknopf des Thermostats (D) nach rechts drehen, und ihn auf die gewünschte Temperatur stellen, das heisst von 50 bis 300 °C. Das ausschalten der grünen Kontroll-Leuchte signalisiert, dass die Temperatur erreicht ist.</p> <p>Um die Widerstände vor der Zeit ausschalten, den Drehknopf des Timers leicht nach links drehen bis pos. 0. Passen Sie auf als ein Aufbrechen des Drehknops kann dieses komplett kaputt machen.</p>

	<p>Zum Öffnen und Schliessen der Ofentür sind die dafür vorgesehenen Griffe zu verwenden. Wenn der Ofen läuft oder die Innentemperatur noch hoch ist, sollten Sie die Hände nicht hineinstecken. Verwenden Sie Handschuhe und für den Verwendungszweck geeignetes Kochzubehör.</p> <p>Bedecken Sie nicht den Ofen und hängen Sie keinerlei Gegenstände an das Gerät an.</p>
	<p><b>Verpackung</b></p> <p>Der Flammkuchenofen / Pizzaofen wird ohne spezielle Verpackung auf einer Palette bereitgestellt.</p>
	<p><b>Anschluss</b></p> <p>T23, 230V; Leistung: 2.7kW</p>