

HEIZUNG UND VERWENDUNG DER IZZONAPOLETANO

ANLEITUNG UND HINWEISE

Halten Sie die Tür im Garraum des Garraums geschlossen, um ein unnötiges Austreten von Wärme zu vermeiden und die Anstiegszeiten der Temperatur zu optimieren. Öffnen Sie die Tür des Fachs, in dem sich das Instrumentenbrett befindet, an der rechten Seite der Anlage

Gehen Sie folgendermaßen vorwärts von links nach rechts: Nachdem Sie den auf der linken Seite befindlichen Leistungsschalter angehoben haben, DRÜCKEN SIE DIE TASTE EIN. Drücken Sie die Taste, um die Beleuchtung im Raum einzuschalten. Stellen Sie durch Drücken der + -Taste die Temperatur von 475 ° ein C das ist notwendig und wird empfohlen, um Pizza zu backen Neapolitan. Nach den Tasten zum Einstellen der Temperatur befinden sich 2 weitere Tasten übereinander. Die obere reguliert die Zündung der Garraumoberseite mit einer Einstellung von 0 bis 10 (Hinweis: Die maximale Leistungsposition "10" wird durch einen kleinen Kreis im oberen Bereich des Displays dargestellt). Tippen Sie die Anzeigemarkierungen 8 (80% Leistung) ein. Die Stärken des Himmels bleiben also 8 Sekunden lang mit elektrischem Strom und 2 Sekunden ohne Strom. Die untere reguliert die Zündung des unteren Teils des Garraums mit derselben 0-10-Skala. Für Pizza Napoletana empfehlen wir, diese Taste auf 0 zu setzen (der untere Teil wird abgeschaltet und dann die Widerstände ausgeschaltet). Drücken Sie die START-Taste. Beginnt, um die Temperatur zu erhöhen

Wenn diese Einstellungen programmgesteuert auf 8 gesetzt sind, leuchten drei LEDs neben der oberen Displayanzeige auf 8, und die nächsten 2 Sekunden bleiben drei Sekunden lang rot. Auf der Seite der Anzeige des Low-Parts, auf 0 eingestellt, bleiben die drei LEDs aus. Diese Anzeigeleuchten befinden sich in Reihe mit dem Widerstand und markieren die Sekunden, wenn sie aktiviert sind, und die nicht. Mit diesem Ansatz erreicht die kalte Anlage 475 ° C in etwa 180-200 Minuten. Wenn Sie diese Temperatur erreicht haben, halten Sie die Tür mindestens 25 bis 30 Minuten geschlossen, damit die gesamte innere Struktur die gleiche Temperatur erreichen kann. Entfernen Sie die Tür mit einer Handschuhisolierung oder einem anderen geeigneten Material, um

Verbrennungen bei Kontakt mit dem heißen Kupfer zu vermeiden. Die Temperatur für den enormen thermischen Unterschied zwischen 475 ° C im Garraum und der Umgebung wird innerhalb von 30 Minuten nach der Erholung um etwa 30 ° C sinken, selbst wenn die Pizza verarbeitet wird. Diese Temperatur schwankt kontinuierlich um 10/15 ° C für die Luftbewegung, die die Schaufel für die Arbeitspizza erzeugt. Wenn Sie bei intensiver Arbeit eine übermäßige Abnahme der Hitze des Ziegels feststellen, kann es erforderlich sein, 3 den Wert des unteren Teils des Garraums zu positionieren, der auf die Taste neben dem Display mit leichtem Druck 3 einwirkt.

Nach 10- Nach 15 Minuten sollte die optimale Hitze erreicht sein, damit die Unterseite der Pizza gut gekocht werden kann. Setzen Sie in diesem Fall die Anzeige wieder auf 0, indem Sie die Taste erneut drücken. Vergewissern Sie sich, dass die Zahl auf der Anzeige die große Null ist und nicht unmittelbar nach 9. AUTOMATISCHE PROGRAMMIERUNG FÜR DIE ZÜNDUNG DES OFENS Überprüfen Sie, ob die gewünschte Temperatur 475 ° C beträgt Auf der ersten Anzeige Überprüfen Sie, ob der obere Teil 8 ist. Überprüfen Sie, ob der untere Teil 0 ist. Drücken Sie die letzte Taste, rot mit dem Symbol Uhr. Wenn Sie "Vorzündung" drücken, wird die Anzeige sofort nach links angezeigt. Mit + und - kann die Anzahl der Stunden bis zum automatischen Neustart des Systems eingestellt werden. (Wenn zum Beispiel die aktuelle Stunde abends der 11, die Sie ausführen möchten, das System automatisch um 8 Uhr morgens gedreht wird, müssen Sie einen numerischen Wert von 9 festlegen, der genau 9 Stunden Vorzündung entspricht.)

Um 8 Uhr morgens wird der Widerstand automatisch aktiviert und der Temperaturanstieg des Ofens beginnt. Wenn Sie die Zündzeit programmieren, vergewissern Sie sich immer, dass Sie die Werte für Stärke und Leistung des oberen und unteren Teils eingestellt haben, natürlich die gewünschte Gartemperatur. Bei voller Leistung hält der Ofen nach 10–12 Stunden Ruhezeit bei geschlossener Tür immer noch eine Temperatur zwischen 150 ° C und 200 ° C. Daher wird die Erreichung von 475 ° C mindestens 1 Stunde vor (oder in wenig) erreicht mehr als 2 Stunden), da der Ofen einmal durch die Vorzündung eingeschaltet wird, bereits mit einer erfassten diskreten Temperatur startet. Gut gemacht !