

Ofenanleitung FÜR STEINÖFEN

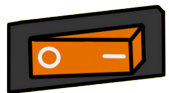


SCHRITT 1 – ANSCHLIESSEN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit 240 V an.

Wichtig: Jeder Ofen benötigt eine eigene Steckdose mit 240 V.

Schließen Sie den Ofen nicht an eine Mehrfachsteckdose mit weiteren Geräten an.



SCHRITT 2 – ANSCHALTEN

Schalten Sie das Gerät an den Knöpfen auf der Vorderseite ein. Öfen mit zwei Schubkammern besitzen jeweils einen eigenen Schalter pro Backkammer.



SCHRITT 3 – TEMPERATUR

Stellen Sie den Temperaturregler auf 250 °C. Auch der Temperaturregler ist bei Doppelöfen je Backkammer separat zu bedienen. Der Ofen ist vorgeheizt, wenn das Licht neben den Reglern nicht mehr leuchtet. Die Aufheizphase dauert etwa 20 Minuten.



SCHRITT 4 – FOLIE ENTFERNEN

Entfernen Sie die Folie der tiefgefrorenen Flammkuchen und legen Sie den Flammkuchen ohne Unterlagspapier auf die Steinplatte.



SCHRITT 5 – TIMER

Stellen Sie den Timer auf die empfohlene Backzeit. Bei frischen Teigplatten beträgt die Backzeit etwa 3 Minuten.



SCHRITT 6 – SERVIEREN

Legen Sie nun das Unterlagspapier auf das Flammkuchenbrett und servieren Sie darauf den heißen Flammkuchen. Traditionell wird der Flammkuchen mit einem Rollmesser in kleine Stücke geschnitten.



SCHRITT 7 – ABKÜHLEN & ENTSPANNEN

Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker und lassen Sie den Ofen abkühlen. Und das war's! Sie bringen den Ofen einfach zu uns zurück.

Die Reinigung übernehmen wir.



Achtung: Der Ofen wird auch außen heiß! Keine Objekte auf den Ofenstellen und mind. 10 cm Abstand zwischen Ofen und weiteren Objekten bewahren.

GUTEN *Appetit*