

# CONSEIL CUISSON PIZZA SCAL

## FOUR SWS 320-SD

### MATITFOUR

La cuisson s'effectue directement sur la sole, soit en **MODE MANUEL** pour les pizzas sorties du réfrigérateur à +4°C (adaptation du temps de cuisson au minuteur), soit en **MODE AUTOMATIQUE** (4 programmes) pour des pizzas directement sorties du congélateur à -20°C.

**IMPORTANT:** bien répartir la garniture avant de cuire la pizza. Laisser reposer une minute à la sortie du four. Ces temps sont donnés à titre indicatif.



PIZZAS	MANUEL TEMPS DE CUISSON CONSEILLÉ	PROGRAMMES AUTOMATIQUES			
		1	2	3	4
MARGHERITA	100"	●			
CHÈVRE MIEL	140"			●	
3 FROMAGES	140"			●	
POULET OIGNONS	140"			●	
SPIANATA	140"			●	
ORIENTALE	140"			●	
KEBAB	150"			●	
TRANSALPINE	150"			●	
LÉGUMES GRILLÉS	150"			●	●
BURGER	140"				●
REINE	140"				●

PROGRAMME 1 = 0" SPEED DECONGELATION + 140 "TEMPS DE CUISSON  
 PROGRAMME 2 = 170" SPEED DECONGELATION + 30 "TEMPS DE CUISSON  
 PROGRAMME 3 = 220" SPEED DECONGELATION + 30"TEMPS DE CUISSON  
 PROGRAMME 4 = 200" SPEED DECONGELATION + 50"TEMPS DE CUISSON  
 TOUS LES PROGRAMMES = TEMPÉRATURE DE LA SOLE À 220°